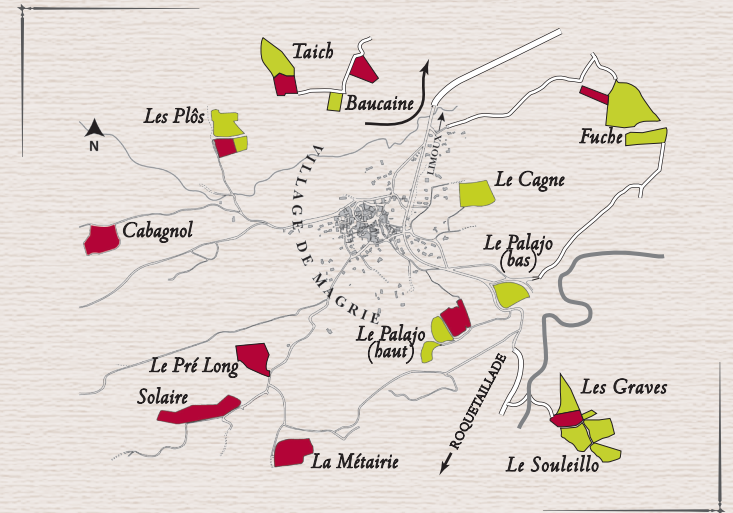


# CHARDONNAY

LE VILLAGE



## Domaine de la Métairie d'Alon



Le Domaine de la Métairie d'Alon est un vignoble de 25 hectares plantés en Pinot Noir et Chardonnay, situé en zone de montagne autour du village de Magrie, entre Limoux et Roquetaillade, en Haute Vallée de l'Aude. Mené en culture biologique sur un terroir d'exception, il propose des Pinot Noir et Chardonnay de très grande qualité.

La gamme «Le Village» rassemble les vins issus de nos différentes parcelles sur le village de Magrie. Comme en Bourgogne, ces cuvées sont représentatives du terroir du village dans son ensemble.

- **Terroir** Nos vignes de Chardonnay sont âgées de 5 à 25 ans et sont cultivées sur des sols argilo-calcaires sur plusieurs parcelles : Le Souleillo, Petite Fuche et Les Plôs. Les raisins sont vendangés à la main.
- **Appellation** Pays d'Oc
- **Vinification** Pressurage immédiat des grappes entières chargées par tapis roulant dans un petit pressoir pneumatique de 20 hl, sans addition de soufre. Les « tailles » et les « queues » (début et fin du pressurage) sont écartées de manière à éliminer les bourbes les plus grossières et tout risque d'amertume. Débourbage statique pendant 24 heures, puis fermentation sans soufre pour partie en fûts de chêne (en demi-muids de 500 litres, qui boisent moins les vins, et barriques de 2 à 5 ans), pour partie en cuve inox à température contrôlée.
- **Elevage** 75% de la cuvée est élevée dans les barriques où se sont déroulées les fermentations, sur lies, avec un ou deux batonnages, pendant 8 mois. Les 25 % restant sont élevés à basse température en cuve inox. La fermentation malolactique est réalisée pour 20% de la cuvée seulement. Embouteillage précoce en mai.
- **Dégustation** Robe or pâle avec des reflets verts. Nez intense avec beaucoup de complexité : pêche blanche, citron mûr, banane fraîche, puis notes de pâtisserie (tarte au citron, sucre d'orge) et touche florale. Notes boisées discrètes (noisette, banane séchée). Bouche très équilibrée et complexe avec une belle harmonie entre rondeur, fraîcheur et vivacité. Longueur remarquable.
- **Accompagnement** Servir frais (10°C) en apéritif, avec des entrées (terrines de légumes, salade au chèvre, asperges, œufs cocotte), les poissons à chair blanche en papillote ou grillés. Délicieux avec le fromage de chèvre et le Comté.