

Le Domaine Attilon, engagé en culture biologique depuis 1983, produit sur ce terroir provençal au climat ensoleillé, des vins rouges fins et complexes, des rosés frais et élégants, des blancs secs et aromatiques.



AMBITION - Blanc

IGP Pays des Bouches-du-Rhône TERRE DE CAMARGUE, Blanc 2018



PRÉSENTATION

Le Chardonnay de l'Attilon allie les saveurs aromatiques obtenues par notre climat méditerranéen à la subtilité minérale de nos sols et de notre travail de vinification. Notre ambition est de vous offrir un chardonnay « revisité » sur notre beau terroir de Camargue.

LE MILLÉSIME

2018 a demandé une attention soutenue et permanente des parcelles. Les précipitations du printemps, la sécheresse de l'été et le Mistral au moment des vendanges nous ont invités à donner le meilleur de nous-mêmes pour offrir un vin complexe d'une belle finesse et d'une grande qualité.

DÉGUSTATION

Teinte soyeuse aux nuances de jonquille.
Nez puissant évoquant le bâton de réglisse, avec des notes fumées et minérales.
En bouche, on retrouve beaucoup d'éclat avec une belle finale sur la menthe poivrée, et une pointe saline. Tout en délicatesse !

ACCORDS METS-VINS

À déguster en accompagnement de poissons en sauce, comme une daurade à la provençale, des volailles (chapon, géline de Touraine), et certains fromages (de brebis - chèvre sec ou frais).

TERROIR

Sablo-argilo-calcaire

CÉPAGES

Chardonnay : 100 %

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool: 12 % vol

Vin blanc Sec (sucres < 2 g/L)

VINIFICATION

5% du Chardonnay est fermenté en demi muids neuf (chêne des Vosges)

Stabulation à froid

SERVICE

8-10°C

BOUTEILLES/PALETTE

534 bouteilles

DOMAINE ATILON

Domaine Attilon - Route de Port Saint-Louis du Rhône, 13104 Mas-Thibert

Site internet : www.attilon.fr