

La Cour des Dames



CHARDONNAY

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane. De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins. En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc
Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Chardonnay

SOL

Ce vin est produit à partir de raisins cultivés sur différents terroirs du Pays d'Oc :

- des Cévennes dont le sol argilo-calcaire apporte au vin sa fraîcheur et son acidité,
- de la plaine de l'Hérault où les sols calcaires riches et caillouteux apportent richesse et rondeur au vin,
- de la Vallée de l'Aude où les sols argilo-calcaires du Minervois donnent des vins fruités,
- de la région de Limoux.

Les vignes sont d'âge moyen (15 ans). Les rendements sont faibles, de l'ordre de 45 hl/ha.

ÉLABORATION

Fermentation alcoolique lente avec un contrôle des températures. Pour une partie de la cuvée, élevage sous bois sur lies fines pendant 9 mois avec remise en suspension régulière des lies (bâtonnage). Fermentation malolactique partielle sur une partie de la cuvée, ce qui apporte des notes beurrées et de la complexité à l'ensemble.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa jolie couleur dorée claire et limpide, ce vin a des arômes fruités de pomme et d'abricot, de fleurs blanches et de noisette avec une finale légèrement beurrée et de subtiles touches vanillées.

METS & VINS

Servir frais (12°C) en apéritif et avec les fruits de mer, le poisson et la charcuterie.

ODE AU CHARDONNAY

*« De par ce vaste monde renommé,
Heureux est le cépage Chardonnay,
Qui par sa richesse et sa volupté,
Autour de lui nous réunit... »*



www.lacourdesdames.com