



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



Albesco Chardonnay

IGP Côtes du Lot

- Cépage :** Chardonnay 100% Blanc
- Terroir :** Un sol de calcaire, riche d'argiles rouges... Une exposition Sud-Ouest et Sud-Est. Ses vignes s'étendent sur 63 hectares de coteaux à 300 mètres d'altitude. Ces hauteurs balayées par un petit vent évitent les gelées, les maladies et favorisent une saine maturité.
- Vinification :** La récolte est manuelle, comme le tri, grain par grain. Suivent un débourage léger à froid, une fermentation et un élevage avec bâtonnage en barriques de 400 litres.
- Dégustation :** Très belle couleur brillante et claire. Albesco, c'est-à-dire « *je deviens blanc* » vous donnera une grande émotion. C'est en effet un vin d'une grande expression minérale, épicée et florale. Il vous permettra de découvrir ce que peut produire un vigneron lorsqu'il croise un terroir sidérolithique et un Chardonnay d'exception. Le résultat n'est pas un vin de cépage mais une œuvre singulière.
- Accord mets et vin :** Parfait sur des fromages bien faits, il se révèle le compagnon idéal d'un saumon en croûte de sel, d'un loup de mer simplement grillé ou encore de toasts de jambon cru et tomates séchées ou une tortilla de pommes de terre truffée.
- Temps de garde :** Se boit dans sa jeunesse
- Température de service :** 12°C
- Palmarès :** 2011 : 90/100 Wine Spectator
- Gamme :** Albesco Sauvignon, Albesco Chardonnay, Bellefleur de Haute-Serre, Rosas Vinito, château Lafleur de Haute-Serre, château de HS Géron Dadine, château de Haute-Serre Icône WOW.
- Packaging :** Carton de 6 ou de 12 Bouteilles

