



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

BRISE CANOPÉE CHARDONNAY

IGP MÉDITERRANÉE BLANC 2023



CÉPAGES

Chardonnay 100%

TERROIR

Contrefort de Mourre Nègre, point culminant du grand Luberon

SOL

Calcaire, argile, grès rouge, forte charge caillouteuse

ÂGE DES VIGNES

7-50 ans

PRODUCTION ANNUELLE

6 500 bouteilles

RENDEMENT

50 hl/hectare

ALCOOL

Degré d'alcool : 12,5 %

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques. Thermo-régulation. Macération 4 à 8 heures. Température de fermentation entre 14 et 18° pendant 2 semaines.

ÉLEVAGE

Sur lies fines + staves en chêne français pendant la fermentation

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe aux reflets verts. Arômes de fruits frais, pêche, mangue et ananas. Fraîcheur exceptionnelle. Note finale longue et savoureuse.

ACCORDS METS-VINS

A l'apéritif ou servi avec un poisson

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

CONSERVATION

3 à 5 ans