

ALBA PLENA CHARDONNAY BLANC 2022



D'une couleur jaune pâle brillante, ce jeune vin exprime une complexité aromatique éclatante. Notes exotiques avec des tonalités grillées de pain et d'amandes... Des nuances florales complètent le bouquet à l'aération.

La bouche est délicate, douce et onctueuse avec des parfums abricotés, citronnés et d'ananas. Le boisé apporte une juste patine à l'aromatique avec des notes pralinés et caramels. Porté par une belle acidité, l'équilibre général du vin est réussi en 2022.

| | |
|------------------------|--|
| SUPERFICIE | 0.3 hectares |
| SOL | Argilo graveleux |
| APPELLATION | Vin de France |
| ÂGE MOYEN | 3 ans |
| ENCÉPAGEMENT | 100% Chardonnay |
| TAILLE | Guyot simple |
| MODE DE CULTURE | Bon sens agronomique avec un enherbement naturel et un travail mécanique des sols. Récolte manuelle. |
| DENSITÉ | 5 500 pieds par hectare |
| PRODUCTION | 1 000 bouteilles |
| VINIFICATION | <ul style="list-style-type: none">• Pressurage direct• Stabulation à froid• Batonnage sur lies |
| ÉLEVAGE | En barriques neuves et un vin, de chênes français |
| ASSEMBLAGE | 100% Chardonnay |