



RÉSERVE DE MONVOISIN

The Art of Wine
Created by Prowines



Appellation : IGP Pays D'OC

Origine : Languedoc France

Cépage(s) : 100% Chardonnay

Millésime : 2022

Bouteille : Bourguignonne lourde 647 gr

PRÉSENTATION

Le vignoble de Monvoisin prend racine en terres Cathares, non loin des majestueux mégalithes érigés ici il y a plus de 5.000 ans.

Les vignes se blottissent sur les contreforts ensoleillés de la Montagne Noire et donnent naissance à des vins de terroir aux accents superbes.

Tous les vins de Monvoisin proviennent de raisins cultivés dans le respect de la **certification HVE**, c'est-à-dire en respectant tout les aspects de l'écosystème à savoir la faune et la flore.

VINIFICATION :

Les raisins sont récoltés de nuit ou tôt le matin , à maturité optimale . Après macération pelliculaire , la vendange est envoyé au pressoir. Fermentation à basse température , élevage sur lies en cuve inox, avec remise en suspension régulières des lies.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe se pare d'une belle robe jaune doré étincelante

Nez : Nez complexe , distille d'agréables parfums de fruits exotiques, d'ananas, de citron et de pêche blanche

Bouche : La bouche, ample et harmonieuse, offre de la rondeur et du gras (note beurrée) , toastée avec une belle corpulence omniprésente sur la finaleun délice !

SUGGESTIONS GOURMANDES :

En apéritif , salade , plats froids , poissons en sauce , fruits de mer ou avec les fromages .

Coup de cœur : Vous, amateurs de vin blanc , ne passez surtout pas votre chemin, ce Chardonnay va vous bluffer !

Prowines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be