

Les Secrets de Cornille blanc

I.G.P. Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

Millésime 2019 - 12.5°C

DOMAINE
MAS DE REY



100% Chardonnay
Elevé 6 mois en fût de chêne Français.



Comme pour tous les Secrets, les parcelles sont sélectionnées avec soin. Les rendements maîtrisés permettent d'élaborer des vins de grande qualité. Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Ils sont protégés de l'oxygène directement à la parcelle avec du gaz carbonique. La vendange est refroidie après récolte. Les cuves sont inertes avant réception du jus obtenu par pressurage direct lent. Les levures fermentent entre 16 et 18°C. Les vins sont entonnés dans des fûts de chêne français en milieu de fermentation et des bâtonnages sont effectués plusieurs fois par semaine. L'élevage a lieu sur lies pendant 6 mois.



De couleur jaune pâle, il dévoile un nez intense d'agrumes et d'arômes pâtisseries. La bouche ample et généreuse offre des notes de brioche et pain grillé. Une pointe de fraîcheur en finale confère un parfait équilibre à ce vin.



Service : Entre 8 et 10°C

A boire dès maintenant ou dans les 2 à 3 années à venir.



Ce vin se marie parfaitement avec des Saint Jacques grillées sur sa fondue de poireaux. Il peut aussi accompagner des cuisses de poulet au miel. Un verre de Secret sublimerait également une tarte tatin.

