

LES SECRETS DE CORNILLE

BLANC



CARACTÉRISTIQUES

2020

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

12.5% vol

CÉPAGES

Chardonnay

90%

Vermentino

10%

VENDANGES & VINIFICATION

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 futs 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.

DÉGUSTATION

Une robe jaune or, nez ouvert sur les arômes toastées. La bouche offre de la fraîcheur, notes de miel et de fleurs blanches. Bel équilibre entre le bois et la vivacité.

ACCORDS / METS

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.

SERVICE : Entre 8 et 10°C

GARDE

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

