MEREGALLI Wines

MAS LA CHEVALIÈRE

Schede tecniche

MAS LA CHEVALIERE

LA ROCHE

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Mas La Chevaliére

CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Pays d'Oc

Zona produttiva Béziers

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione I grappoli interi vengono depositati in un frantoio pneumatico, poi il mosto riposa per 24 ore a una temperatura da 12 °C a 15 °C per lasciare il tempo agli aromi di esprimersi. 12 giorni di fermentazione a 15 °C in vasche inox per mantenere freschezza e vivacità. Riposo su fecce fini.

NOTE ORGANOLETTICHE

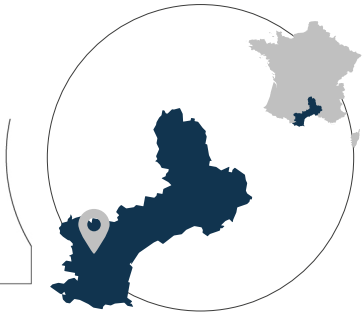
Colore Giallo paglierino.

Profumo Fruttato, fresco ed elegante. Note di frutta bianca.

Sapore Fresco, secco, con un'evidente nota minerale. Retrogusto morbido con buona acidità e media persistenza.

Abbinamenti Da gustare come aperitivo o come accompagnamento ai frutti di mare.

Temperatura di servizio 10-12°C



LANGUEDOC

MAS LA CHEVALIERE
LAROCHE

ANNO DI FONDAZIONE | **1995**

VITIGNI | **PINOT NOIR, CHARDONNAY**

ENOLOGO | **STÉPHANIE MARQUIER**

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Mas La Chevaliére

CHARDONNAY RÉSERVE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Pays d'Oc

Zona produttiva Limoux

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreni composti principalmente da argilla e calcare.

Vinificazione La vendemmia viene eseguita rispettando la maturità delle diverse parcelle. Pressatura dei grappoli interi conservando solo l'80% dei mosti. Successivamente avviene una decantazione statica a freddo (8-10°C) per 24 ore. La vinificazione avviene in modo tradizionale, per il 60% in vasche di acciaio inox e per il 40% in demi-muids e barrique. La fermentazione malolattica è parziale avviene nei demi-muids.

Invecchiamento L'affinamento sui lieviti è di circa 6-8 mesi negli stessi contenitori usati per la vinificazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

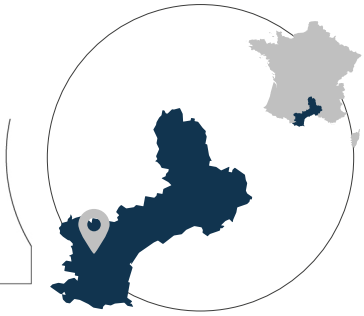
Colore Giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso emergono note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

Sapore Al palato si percepiscono aromi di agrumi e scorza di limone, accompagnati da una bella mineralità. Il finale è lungo e fresco.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo o in abbinamento a carni bianche, pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio 10-12°C



LANGUEDOC

MAS LA CHEVALIERE
LAROCHE

ANNO DI FONDAZIONE | **1995**

VITIGNI | **PINOT NOIR, CHARDONNAY**

ENOLOGO | **STÉPHANIE MARQUIER**

Mas La Chevaliére

PINOT NOIR

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Pays d'Oc

Zona produttiva Béziers

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione 12 giorni di fermentazione a 26 °C - 28 °C con rimontaggi giornalieri in vasche di acciaio inox. Fermentazione malolattica al 100%.

NOTE ORGANOLETTICHE

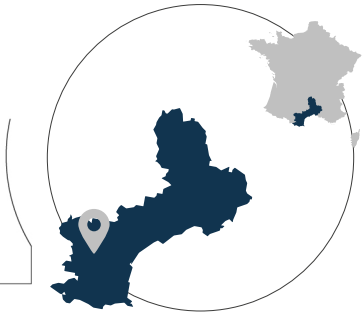
Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso emergono note di frutti rossi e spezie.

Sapore Rimandi alla ciliegia e tannini fini.

Abbinamenti Da gustare con pollame in crosta di sale, funghi o formaggi delicati.

Temperatura di servizio 16-17°C



LANGUEDOC

MAS LA CHEVALIERE
LAROCHE

ANNO DI FONDAZIONE | **1995**

VITIGNI | **PINOT NOIR, CHARDONNAY**

ENOLOGO | **STÉPHANIE MARQUIER**

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI