

COMMUNIQUÉ PRESSE - MAI 2021



NOM: LE «PETIT» CHARDONNAY

PARTICULARITÉ: Degré à 9.5% Vol.

PROFIL: RAFRAÎCHISSANT ET LÉGER

Forte de son savoir-faire sur le Chardonnay, Laroche lance une cuvée à petit degré en Pays d'Oc, dès le mois de Mai 2021 sur le millésime 2020. L'élaboration de ce vin est issu d'un constat: boire «plus responsable» est une préoccupation grandissante chez certains consommateurs.

LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT

Issu de raisins sélectionnés sur des **terroirs frais**, dans la vallée de l'Orb et dans le secteur de Limoux, ce vin a bénéficié d'un **pressurage nocturne** pour éviter l'oxydation et limiter l'utilisation de soufre. S'en suit un débourbage léger et une fermentation lente avec des levures respectueuses du Chardonnay (bourguignonnes).

L'**élevage** se déroule **sur lies fines** pendant 4 à 5 mois. Un petit pourcentage est élevé sous bois (7,5%). A noter l'utilisation de colles d'origine végétale (vin vegan) avant la stabilisation au froid. Enfin, après l'élevage, 20% d'alcool sont retirés par l'utilisation d'une technique respectueuse du vin, en préservant son potentiel aromatique.

LE MOT DE GÉRAUD BLANC, OENOLOGUE AU MAS LA CHEVALIERE

«Le vin s'exprime en bouche avec beaucoup de légèreté. Des notes de fruits à chair blanche et florales dominant. C'est un vin rafraîchissant et vif».

Le Petit Chardonnay est présenté dans une **bouteille émaillée, éco-conçue** avec un bouchon recyclable issu de dérivé de canne à sucre. Son motif «marinière» s'est inspiré des **neuf écluses de Fonseranes**, site classé au Patrimoine mondial de l'Unesco, à 5 min du Mas La Chevalière.

Prix de vente conseillé: 9,00€

Pour toute information complémentaire et demande d'échantillons:
camille.juillard@larochewines.com

