

Château la Grave

Le Petit Poncho

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : IGP Badens (Languedoc)



100 % Chardonnay



Alcool : 12.5 %



Eraflage et macération pelliculaire avant son passage au pressoir pneumatique. Fermentation régulée à 16°C. Stabilisation à basse température afin de conserver tous les arômes du fruit.



Une belle couleur légèrement dorée, des notes d'abricots et de melon miel au nez. Il est fin, léger et frais avec de légères touches minérales en finale. Parfait passe-partout qui plaira à tout le monde.



La propriété couvre 95 hectares dont 45 hectares en appellation Minervois. Le terroir de La Grave se compose de 2 typicités de sol : les terres fraîches et les terres arides. Les terres fraîches : Orientées aux nord, elles conviennent aux cépages blancs. Composées d'argiles humides, ces terres sont naturellement pourvues en eau. L'argile repose elle-même sur des bancs de grès. L'eau est donc retenue également par les grès dans les couches supérieures du sous-sol. Cette alchimie protège la vigne du stress hydrique et lui garantit de très bonnes acidités quel que soit le millésime. Vieux Maccabeu, Grenache Blanc, Marsanne, Sauvignon et Chardonnay y trouvent une terre de prédilection.