



# FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

## GRANDE COURTADE Instant Rare Chardonnay



### IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Chardonnay 100%
Appellation	IGP Pays d'OC
Millésime	2024
Degrés	13.5% vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	60 hl/ha

### TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 20 ans.
Sols	Limons et terrasses de galets roulés.
Influence	Forte exposition au soleil.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

### TECHNIQUE

Vendanges	Nocturnes pour préserver tout le potentiel aromatique.
Vinification	Pressurage lent avec tri des jus. Fermentation malolactique sur 8 à 15% des jus. Une partie des jus (20%) est élevée sous bois pendant 2 mois.
Élevage	En cuve inox.

### DÉGUSTATION

Œil	Robe jaune pâle aux reflets verts.
Nez	Légèrement toasté.
Bouche	Fleurs blanches et d'agrumes.
Finale	Présente, saline et complexe.

### SERVICE

Accords mets et vins	Poisson grillé.
Service	8/10 °C

### FORMAT

Formats disponibles	75 Cl   VIS
---------------------	-------------

*Ce chardonnay atteint une belle maturité à La Grande Courtaide, où nous avons du soleil et de la fraîcheur : si vous y allez en septembre, il n'est pas rare de voir un gros nuage au-dessus des vignes. Juste ce qu'il faut pour que les raisins mûrissent et ne brûlent pas. Nous voulons une expression de fraîcheur. Des notes de brioche... notre madeleine de Proust ! Un Chardonnay produit sur un terroir unique, pour offrir fraîcheur et complexité.*

*2022 : Jancis Robinson 16/20, Wine Enthusiast 88 Best Buy, James Suckling*

*2021 : Wine Enthusiast 88 Best Buy, Jancis Robinson 15/20.*



FAMILLE FABRE - Château de Luc - 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu - FRANCE  
+33.(0)4.68.27.10.80 | info@famille-fabre.com | www.famillefabre.com

