



Douglass WILLIAMS

Vin blanc



Appellation: IGP Pays d'Oc

Cépage : Chardonnay 100%

Alc./vol.: 13 %

Sol/Vignoble : Les vignes sont plantées sur des coteaux en pente douce, bien drainés, dans la partie nord de la région des Corbières, près de Narbonne. Les sols sont composés de galets constitués de silice, de calcaire, de silex et de grès. Les vignes ne sont pas labourées afin de favoriser le développement de la végétation dans le sol. Le climat de cette région est chaud, sec, venteux et ensoleillé.

Vinification : Les vendanges sont effectuées à la main. Dans les caves, le vigneron privilégie les macérations courtes pour assurer un style de vin délicat. Le terroir est mis en valeur par l'élevage des vins en barriques, demi-barriques et fûts. Le bois permet une oxygénation douce des vins afin d'affiner leur style.

Couleur : Un jaune vif aux reflets gris, marqué par son terroir fait de galets arrondis.

Nez : Débordant d'arômes, il évoque les fruits du verger comme la pêche blanche et l'abricot avec beaucoup de finesse et de vivacité.

Dégustation : Vin très équilibré avec une bonne structure et une note beurrée. Il offre richesse et amplitude en bouche ; sa matière est volumineuse. La finale nous laisse un souvenir sur la solennité.

Conservation : Jusqu'à 3 ans.

Mets et vins: Fidèle compagnon de l'apéritif, il se marie à merveille avec noix de Saint-Jacques ou tout type de poisson.



Une collection de vins créée par le chef Douglass Williams - Le chef Douglass Williams a passé des décennies à maîtriser son art dans des cuisines du monde entier avant d'être désigné comme l'un des meilleurs nouveaux chefs de 2020 par le magazine Food and Wine, qui l'a qualifié de "maître de la texture". Connu pour son hospitalité généreuse, son sourire et son esprit qui illuminent la pièce, Douglass Williams s'est engagé à faire la différence tant dans la cuisine que dans la communauté.



Wines & Brands
+33 (0)6 07 71 20 36
contact@winesandbrands.com
257 Allée du Mas Nègre
34970 Lattes
FRANCE

