

Augustus Chardonnay Magnum 2023 Cellers Augustus-Forum - 150 cl. (Magnum)



Une référence en matière de chardonnay espagnol. L'orgueil de la maison ! L'élevage sous bois a été réduit d'année en année. L'intérieur du fût étant fortement grillé, le nez présente des notes toastées, à ne pas confondre avec le boisé. Moins boisé donc en bouche, laissant une très élégante place au fruit. Les pores du bois étant brûlés, elles diminuent la respiration à travers le bois et empêchent ainsi le vin de prendre trop d'arômes boisés. Fermentations alcoolique (avec bâtonnage) et malolactique en fûts de Nevers durant 4 mois. Production: 20.000 bouteilles.

 **Style de vin:**
Méditerranéen, puissant et gastronomique

 **Assemblée**
Chardonnay (100%)

 **Région:**
Catalunya

 **Appellation:**
D.O. Penedès

 **Domaine viticole:**
Cellers Augustus-Forum

 **Biologique**

 **Vinification**
4 mois en fûts neufs de Nevers, fermentation en barrique, batonnage

 **Servir**
Servir frais (12°) dans un verre à Bourgogne.

 **Potentiel de stockage**
A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2025-2027
A boire jusqu'à : 2030

 **Analyse des essais**
Robe d'un jaune profond. Nez ouvert, sur des notes grillées, amande fraîche, noisettes et poire mûre et douce. Bouche juteuse au goût de raisin, ronde aux notes de beurre avec une légère acidité sous-jacente. Chardonnay méridional, crémeux en bouche et en parfait équilibre. Chardonnay de haut niveau.

Description domaine

Un des pionniers du Penedès. Surtout connu pour son Chardonnay - un des tout meilleurs d'Espagne. Le vinaigre élaboré par la maison constitue par ailleurs plus de la moitié de son chiffre d'affaires.