

## Augustus Chardonnay 37,5cl 2023 Cellers Augustus-Forum - 37,5 cl.



Le Chardonnay d'Augustus est sans doute un des plus beaux représentants de ce cépage élaborés en Espagne. 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 brûlées, elles diminuent la respiration à travers le bois et empêchent ainsi le vin de prendre trop d'arômes boisés. Ceci est le 20ème millésime de ce vin. Production: 20.000 bouteilles.



### Vinification

4 mois en fûts neufs de Nevers, fermentation en barrique, bâtonnage



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024  
Optimum : 2024-2026  
A boire jusqu'à : 2027



### Servir

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



### 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. Un Chardonnay de type méridional, crémeux en bouche et en parfait équilibre - la classe internationale!



### Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



### Assemblée

Chardonnay (100%)



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O. Penedès



### Domaine viticole:

Cellers Augustus-Forum

### 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.



Biologique