

Augustus Chardonnay 2023 Cellers Augustus-Forum - 75 cl.



L'Augustus Chardonnay est un des meilleurs chardonnays du marché 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 en bouche, il laisse donc une très élégante place au fruit.
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
Meilleur moment : 2025-2027
A boire jusqu'à : 2029



Servir

Servir frais (10-12°) 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. 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.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Chardonnay (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Cellers Augustus-Forum



Biologique