

Arrogant Frog Chardonnay Bio

Arrogant Frog est devenue en quelques années la mascotte des Domaines Paul Mas. L'humble œnologue démontre qu'avec créativité, savoir-faire et humour, on peut faire rayonner les vins de notre Sud de la France aux 4 coins du monde et se faire plaisir à petit prix. Arrogant Frog représente notre art de vivre dans le sud de la France.



- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Cépage : 100% Chardonnay

Notes de dégustation

- Couleur: Jaune vif doré, avec des reflets couleur paille.
- Nez: Très élégant avec une quintessence d'ananas, de noisettes, de tilleul, des arômes de coing et des notes vanillées mêlées à du pain grillé.
- Bouche: Au début prédominance des arômes de fruits tropicaux, qui évolueront vers des arômes plus minéraux et beurrés.
- Accords mets & vins : Servir à 10°C avec de fruits de mer et des plats de poisson, des viandes blanches mais également du foie gras, du fromage bleu ou des desserts aux fruits. Ce vin s'appréciera également seul, en apéritif !

Le vignoble

Le vignoble a été cultivé en agriculture biologique les 10 dernières années.

Ceps de 19 à 29 ans avec un faible rendement.

Type de sol: calcaire & pierres.

Vendanges mécaniques de nuit.

Rendement moyen: 45 hl/ha

Vinification

Egrappage, pas de macération pelliculaire, soutirage à 10°C.

Le vin fermente ensuite pendant 4 semaines avec des levures sélectionnées : 80% en cuve inox, 20% en barrique de chêne américain. Ces 20% seront ensuite élevés en barrique pendant 3 mois, avant d'être assemblés avec le reste du vin.

<https://www.arrogant-frog.com/les-vins/chardonnay-vin-bio/>