



MARLBOROUGH CHARDONNAY



DOMAINE TOHU



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Pierreux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange machine et entièrement fermenté et vieilli dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Les raisins sont pressés doucement. Installés au froid plus de 48 heures, soutirage et fermentation malolactique pendant 28 jours. Vieilli pendant une période prolongée dans le réservoir avec deux passages sur lies par semaine. Elevage 4 mois en cuve.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur brillante jaune avec des reflets de vert
- Nez : Ce vin frais et vibrant affiche de purs arômes de fruits primaires, de melon tropical, nectarine mûre et d'agrumes lumineux; avec des arômes complexes sous-jacents de caramel et de noisette grâce au temps prolongé sur lies et à la fermentation malolactique complète.
- Bouche : En bouche, des saveurs fraîches de pêche et de fruits tropicaux, équilibré avec une acidité finement intégrée. Complexe avec une onctuosité subtile et une grande longueur. Ce vin conduit à une finition lisse, fraîche et ciblée.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Stony

VINIFICATION / AGEING

Machine harvest and completely fermented and aged in stainless steel tanks with controlled temperature. Grapes are slowly pressed. Settled in cold more than 48 hours, racking and malolactic fermentation during 28 days. Aged during a period extended in the reservoir with two passages on dregs a week. Ageing 4 months in tank.

TASTING

- Colour : Brilliant yellow colour with green highlights
- Nose : This fresh and vibrating wine shows pure aromas of primary fruits, tropical melon, ripe nectarine and bright citrus fruits; with underlying complex aromas of caramel and hazelnut thanks to the extended time on dregs and the complete malolactic fermentation.
- Mouth : In mouth, fresh flavors of peach and tropical fruits, well-balanced with a finely integrated acidity. Complex with a subtle unctuousness and a big length. This wine leads to a smooth, fresh and targeted finish.