

CHARDONNAY

CRAI NOU

DOC DEALU MARE



SITUATION

Le vignoble du DEALU MARE (en roumain "la grande colline") s'étend sur 60 Km de long sur les collines qui s'étagent au Sud-Est des Carpates, profitant ainsi du soleil dès le matin et d'un bon ensoleillement pour le reste de la journée. Après les pluies, les sols en pente douce s'égouttent facilement et le vent toujours présent sèche rapidement les raisins.

Réputé pour ses rouges, le Dealu Mare produit aussi sur ses terrains les plus crayeux des blancs de très haut niveau.

PRODUCTION & CERTIFICATION BIO

Notre domaine de 40 hectares ne comporte que 3 hectares de Chardonnay. La production de ce cépage noble dépasse donc rarement 20 000 bouteilles par an.

Nos Chardonnay sont cultivés dans le respect des règles de l'agriculture biologique, en suivant le rythme des cycles lunaires. Ils sont certifiés biologiques par Ecocert (Règlement CE 2092/9).

Actuellement nous élevons notre Chardonnay en cuve inox, afin d'en conserver toute la fraîcheur.

DEGUSTATION & GASTRONOMIE

Notre Chardonnay est un vin, fruité et souple qui présente de jolis arômes de fleurs et de fruits. Il est flatteur, avec un bon équilibre entre acidité et rondeur.

Il accompagne parfaitement la charcuterie, froide ou chaude et pourra bien sûr être servi avec les poissons grillés ou en sauce. Vous pouvez également l'apprécier avec des amuse-bouche ou en regardant la télévision.

HISTOIRE

Ce Chardonnay est issu du rêve d'un bourguignon spécialiste du chardonnay et d'une ingénieure roumaine, convaincus que le Dealu Mare était l'une des rares régions viticole capable de rivaliser avec les meilleurs Chardonnay du monde.