

SELIAN RÉSERVE CHARDONNAY



SELIAN RÉSERVE CHARDONNAY

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM 1^{ER} CRU

CÉPAGES
CHARDONNAY

SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

VINIFICATION

La vendange est entièrement manuelle. Les raisins sont pressés lentement afin de conserver leur intégrité et leur finesse aromatique. Après un léger débouillage, les moûts fermentent naturellement en fûts de chêne (dont 30% de bois neuf). Les lies peuvent être remises en contact avec le vin par « bâtonnage » afin de continuer à l'enrichir. La fermentation malolactique se déroule de façon naturelle durant l'hiver. Les vins restent sur lie 11 à 13 mois avant d'être soutirés et assemblés. Après une légère filtration, la mise en bouteille est assurée par nos soins.

VARIETAL
CHARDONNAY

SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

VINIFICATION

Harvesting is done entirely by hand. Grapes are pressed slowly, to conserve their personality and their aromatic finesse. After light settling, musts ferment naturally in oak barrels (of which 30% new oak). Lees can be put back in contact with the wine by lees-stirring, to continue enriching the wine. Malolactic fermentation occurs naturally during winter. The wine stays on its lees for 11 to 13 months, before being racked and blended. After light filtration, we do our own bottling.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE

Jaune avec des reflets légèrement dorés, limpide.



NEZ

Puissant, racé, de noisettes, pains grillés, gousse de vanille.



BOUCHE

Expressive avec gras et ampleur, c'est un vin minéral avec un boisé élégant, une excellente longueur en bouche.



CONSEIL DE CONSOMMATION
Servir entre 12°C et 14°C



ACCORDS METS ET VINS

Grands crustacés -- foie gras – poissons de mer - fromages affinés



TASTING NOTES

COLOUR

Yellow with light gold tint, clear.

NOSE

Powerful, racy, with a smell of nuts, toast and a suggestion of vanilla.

MOUTH

Expressive with a fat and ample taste. This is a mineral wine with an elegant oaky taste and an excellent length taste.

RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING
Between 12°C to 14°C.

FOOD AND WINE PAIRING

Shellfish - lobster - foie gras – saltwater fish - mature cheeses



SELIAN
ROUGE



SELIAN
ROUGE RÉSERVE



SELIAN
ROSÉ



SELIAN
BLANC