



# Chardonnay

*Grand classique, toujours aussi séduisant !*

## MILLESIME

2018

## CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Chardonnay  
IGP PAYS D'OC

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez intense et raffiné, pêche blanche, noisette et notes beurrées.  
Attaque ample et finale très aromatique.

## ACCORDS METS & VIN

Poissons en papillote, viandes blanches, andouillette au vin blanc.

## DISTINCTIONS 2019

En cours

## TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 2 ans

## RENDEMENT & TERROIR

60 hl/ha. Sols argilo-calcaires en bas de Coteaux.

## VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Fermentation à basses températures et élevage en cuves inox.

## DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles

