

CHARDONNAY

Appellation : IGP Pays d'Oc.

Cépage : 100% Chardonnay.

Millésime : 2018



Type de sol :

Vignes implantées sur des sols argilo-calcaires.

Vinification :

- Egrappage total de la vendange.
- Pressurage direct à l'abri de l'air.
- Fermentation à basse température.
- Elevage sur lies fines

Dégustation :

Belle robe jaune brillante. Nez fin et puissant aux notes florales et exotiques. La bouche est gourmande et bien équilibrée.

Conservation : de 12 à 18 mois.

Température : entre 12 et 14°C.

Accord mets et vin :

Idéal à l'apéritif comme sur un bon plateau de fromages affinés.