



Vinipolis
BISTROT ■ CAVEAU ■ RÉCEPTIONS

CHARDONNAY

Région : Languedoc

Appellation : Pays d'Oc IGP

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement moyen : 50HL / ha

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : réfrigération de la vendange, macération des baies pendant 2 heures, égouttage, pressurage pneumatique, réfrigération du moût pour décantation, fermentation pendant 12 à 18 jours. Soutirage puis élevage de plusieurs mois sur lies fines.

Note de dégustation : Robe jaune vif, aux reflets pâles et brillants Nez concentré et complexe, mêlant des arômes de fruits exotiques (ananas) et de fleurs blanches. La bouche ample et onctueuse exprime des arômes de fruits (agrumes, ananas) et laisse une finale souple sur des notes beurrées.

Accords mets : Idéal pour une blanquette de veau, ce chardonnay peut aussi accompagner un rizotto de poisson ou un saumon en crème.

Température : servir entre 10 et 12°C.

