

PREIGNES CHARDONNAY

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Belle couleur jaune pâle. Parfums floraux et fruités (fruits à chair blanche : pomme, poire) avec des notes de beurre frais et de noisette »



Degré	13.5%
Composition	100% chardonnay
Sol	Basaltique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique/ De nuit et par temps sec Vendange en 2 temps, une assez tôt pour la fraîcheur et l'acidité, l'autre en légère surmaturité pour une meilleure complexité Vendange égrappée / protection contre l'oxydation
Rendement	55 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire Levurage avec des levures neutres Fermentation à basse température Durée de fermentation de 15 jours
Pressurage	Pneumatique avec séparation des presses
Température de service	Frais. 8 – 10°C.
À table	Son bouquet explosif convient merveilleusement pour les apéritifs et petites réceptions. Il s'associe aussi très bien avec les huîtres, fruits de mer, poissons grillées, fondues et raclettes, fromage de chèvre et même le jambon fumé.

RESPECT DE LA NATURE



Depuis 2006 nous étions certifiés Qualenvi et avons poursuivi nos efforts pour arriver aujourd'hui à la certification HVE. Elle s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats concentrés sur le respect de l'environnement.

