

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
P. GRASSA FILLE ET FILS - 32800 ÉAUZE (GERS) - FRANCE  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

CONTIENT DES SULFITES / CONTAINS SULFITES / ENTHÄLT SULFITE / BEVAT SULFIETEN / INDEHOLDER SULFITTER



11,5% - 75cl 

convient aux végétaliens  
vegan friendly



Les frères Armin & Rémy Grassa, propriétaires-récoltants, ont acquis le Domaine La Hitairie situé en Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France, en 1999. Les vins sont issus exclusivement des raisins cultivés sur la propriété familiale.

Le cépage Chardonnay dévoile sur ces terres gasconnes, un vin à la fois intense et élégant, d'une belle longueur et d'une fraîcheur persistante. Servir avec du crabe et du homard, une sole meunière, des pétoncles à la crème, un carpaccio de canard, une côte de veau fermier puis avec un Comté ou un Reblochon.

*Armin & Rémy Grassa, wine-growers and brothers in life, acquired in 1999 the Domaine La Hitairie in Gascony, in the South West of France. The wines are made exclusively from grapes grown on the family-owned estate. On these Gascon soils, the Chardonnay becomes intense and elegant, with lingering length and freshness. Serve with crab and lobster, a sole meunière, creamy scallops, a duck carpaccio, a free-range veal chop then with a Comté or Reblochon cheese.*

CÔTES DE GASCOGNE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

CHARDONNAY 2020

La HITAIRE  
Domaine

