



**LES COSTIÈRES DE POMEROLS**

Avenue de Florensac – 34810 Pomerols  
Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21  
Email : [info@cave-pomerols.com](mailto:info@cave-pomerols.com)  
[www.cave-pomerols.com](http://www.cave-pomerols.com)

IGP PAYS D'OC  
CHARDONNAY  
LE JADE

**Cépage et terroir :**  
100% Chardonnay.

Ce vin est issu de vignes exposées au sud, implantées sur un terroir argilo-calcaire à quelques kilomètres de l'étang de Thau, à proximité du Cap d'Agde et de Sète.

**Vinification et élevage :**

Raisins récoltés de nuit à maturité complète (13,5°), issus d'une sélection parcellaire. Macération pelliculaire de quelques heures pendant la phase de remplissage du pressoir pneumatique. Inertage de tous les transferts de vendange et de jus de raisin. Sélection rigoureuse des jus d'égouttage. Débourage à froid pendant 48 heures à 8° C. Fermentation lente sous température contrôlée (16° C). Bâtonnage en cuve des levures avec gaz inerte. Fermentation malo-lactique non-faite. Pas d'élevage en fût.

**Commentaires de dégustation :**

Belle robe jaune, notes aromatiques complexes avec une dominante de fleurs blanches, de tabac blond et de vanille douce. La bouche est riche, ample avec toujours beaucoup de concentration et de sucrosité.  
A consommer dans sa jeunesse.

**T° de service :**  
10° C - 12° C

**Gastronomie :**

Gratin de coquilles Saint Jacques, sole à la normande, beignets d'huitres, et plus généralement tous les poissons en sauce. Se marie parfaitement avec fromages de chèvre, moelleux au chocolat, ...

**Conditionnement :**

Bouteille : Bourgogne Élégance 75 cl (VOA)  
Bouchage : Bouchon synthétique, capsule à vis

**France :**

Palette Europe : 456 bouteilles (76 cartons de 6 bouteilles)  
Palette VMF / Nimph15: 552 bouteilles (92 cartons de 6 bouteilles)

**Export :**

Palette Europe : 570 bouteilles (95 cartons de 6 bouteilles)  
Palette VMF / Nimph15: 690 bouteilles (115 cartons de 6 bouteilles)