

Nous connaissons le grand potentiel qualitatif de nos Chardonnay et nous nous attachons à en extraire le meilleur. Notre objectif est d'exprimer au mieux l'amplitude aromatique de ce cépage tout en veillant à conserver un parfait équilibre rondeur et fraîcheur.



# Chardonnay

## CEPAGE & APPELLATION

Blanc 100% Chardonnay.  
PAYS D'OC. Indication Géographique Protégée.

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe jaune aux reflets verts. Nez intense et élégant aux notes de fruits secs (amandes, noisettes). La bouche est ronde et présente une finale fraîche.

## ACCORDS METS & VINS

Apéritifs, poissons et crustacés, viandes blanches.

## DISTINCTION

OR Concours des Vins de Nîmes

## TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

A conserver entre 8° et 10°. Garde 1 à 2 ans.

## TERROIR

Accrochés à flanc de collines sur un sol calcaire et peu fertile, les pieds de vigne de nos cépages blancs bénéficient d'un ensoleillement optimal.

## VINIFICATION

Vendanges de nuit.  
Traditionnelle à basse température.  
Degré alcoolique = 12.5%vol

## DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles.  
Palette de 100 cartons.

**GENCOD Bouteille : 3 499 740 00 0079**

**GENCOD Carton : 3 499 740 00 0086**

