

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

