

Caractéristiques Techniques :

Cépage : Chardonnay 100 %.

Rendement : 50 Hl/Ha.

Terroir : Sol profond de texture légère, d'alluvions récentes.

Vignoble : Sélection à la parcelle,
Récolte nocturne,
Suivi de la maturité par analyse sensorielle des baies.

Vinification : Extraction des jus par pressurage direct (presseur pneumatique),
Débourbage statique par le froid,
Levures sélectionnées et maîtrise des températures de fermentation (14 à 16°)
Elevage sur lies fines.

Dégustation :

Robe : Jaune d'or avec une belle brillance aux reflets verts

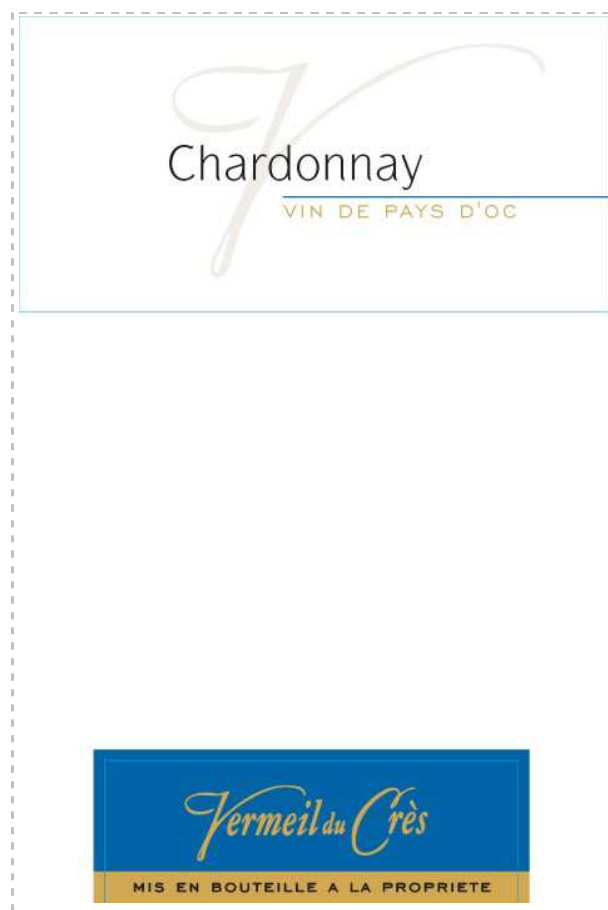
Nez : Intense aux notes florales et d'agrumes

En Bouche : L'attaque est fraîche et équilibrée.
Vin d'une belle complexité entre notes d'agrumes, de fleurs et de fruits mûrs.
Une finale agréable qui associe volume et fraîcheur.

Spécialités gastronomiques en accord avec le vin :
Apéritif, Poissons en sauce et grillés, Poissons fumés
Fruits de mer, Crustacés, Viande blanche et volaille
Fromages (chèvre, roquefort, ...), Desserts et fruits frais

Température de service conseillée : Entre 8 et 10°

Prix de Vente T.T.C. Départ Caveau : 4,80 €



CHARDONNAY

Indication Géographique Protégée
Pays d'Oc

Millésime 2016

Vignerons de Sérignan

S.C.A. DE VINIFICATION
Avenue Roger Audoux
34410-SERIGNAN
Tél : 04-67-32-23-26
Fax : 04-67-32-59-66

www.vignerons-serignan.com
gestion@vignerons-serignan.com