

CHARDONNAY

Vin Blanc - IGP Pays d'Oc

Millésime 2024 - 13° - 75 cl



TERROIR

Terroir Languedocien, sol argilo-calcaire en semi-coteaux.

CÉPAGES

100 % Chardonnay.
Rendement de 59 hl/ha.

VINIFICATION

Pressurage direct. Débourage statique à froid.
Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

DÉGUSTATION

Robe jaune doré, claire, limpide et brillante.

Nez de fruits blancs (poire), et de fruits exotiques (mangue bien mûre).

Bouche fraîche et fruitée, joli tonus aromatique, équilibre parfait entre gras et fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait si vous appréciez les fruits de mer, convient également avec des viandes blanches, des fromages à pâte dure, ou encore seul à l'apéritif.

Service : 10-12°C

