

Chardonnay gamme les fruits défendus

Blanc IGP Pays d'OC





DATE DE CREATION: 2008

CEPAGE: 100 % Chardonnay

TERROIR: Ces vignes, plantées en 1986, sur des soubergues argilo-calcaires dont une partie sur cailloutis, sont palissées pour développer une grande surface foliaire.

VINIFICATION: Ce vin est élaboré à partir d'une macération pelliculaire suivie d'une fermentation basse température.

DEGUSTATION: Ce beau vin aux reflets dorés tient toutes ses promesses en bouche. Il évoque par sa finesse et sa délicatesse les fruits oubliés d'un paradis perdu.

ACCORDS: Coquilles Saint-Jacques et risotto au

safran

SERVICE: 10-12° C

GARDE: A boire dans les 2 ou 3 ans.

