

PRODUIT : CHARDONNAY

CODE :

APPELLATION : Vin de Pays d'Oc

COULEUR : Blanc

MILLESIME : 2009

DEGRE : 12,5%

TERROIR : Provient de vignes situées sur des sols caillouteux et graveleux de semi-coteaux sous climat méditerranéen. Raisins cueillis de nuit de façon à préserver leur intégrité.

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Chardonnay	100%	60 hl / ha	10 ans

VINIFICATION : Macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage doux et maîtrise des températures de fermentation.
Mise en bouteille précoce pour conserver la fraîcheur du produit.

DEGUSTATION : Robe jaune doré.
Nez marqué par des fruits à chair blanche.
Bouche fraîche tout en finesse et bien équilibrée.

SERVICE : A servir très frais 8°C

GARDE : à consommer dans l'année.

DIVERS : A déguster sur des plateaux de fruits de mer et des grillades de poisson.
Bouteille bleue. Existe en 37,5 cl.

