

PRODUIT : DAMES DE BANNIERES

CODE :

APPELLATION : Vin de Pays d'Oc

COULEUR : Blanc

MILLESIME : 2009

DEGRE : 12,5%

TERROIR : Sols caillouteux et graveleux de semi-coteaux sous climat méditerranéen.

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Chardonnay	100%	60 hl / ha	20 ans

VINIFICATION : Raisins cueillis de nuit de façon à préserver leur intégrité. Macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage doux, puis fermentation en barrique. Batonnage quotidien après fin de fermentation.
Elevage en barrique pendant 6 mois dans un chai climatisé.

DEGUSTATION : Robe jaune doré et brillante.
Le nez complexe et puissant mêle des notes boisées, vanillées et d'abricot sec.
La bouche souple et puissante est expressive, caractérisée par un gras agréable. La persistance est orientée sur la vanille et la torréfaction.

SERVICE : A servir frais 12°

GARDE : 5 ans

DIVERS : Accompagne idéalement les poissons en sauce, la blanquette et les quenelles. Original avec du roquefort.
Bouteille bourgogne.

