

CHARDONNAY



APPELLATION :

Indication Géographique Protégée Oc

CÉPAGES :

100% Chardonnay

Cuvée :

Chardonnay 2016

VINIFICATION :

Egrappage, Foulage, Sélection des jus par égouttage et pressurage pneumatique à l'abri de l'air, Débourage par le froid, Fermentation contrôlée de 16 à 18°C.

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six droit et en bouteille bourgogne de 75 cl.

MODE DE CONDUITE:

Densité 4000 pieds/ha, Taille en simple guyot, rendement 60 hl/ha.

SOL :

Argilo-calcaire

DÉGUSTATION :

Robe jaune dorée aux reflets brillants. Nez puissant aux notes de fleurs blanches et de fruits exotiques, bouche généreuse et ample avec une finale persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

GASTRONOMIE:

il accompagnera idéalement les plats de poissons, les viandes blanches et les volailles en sauce crème et également les fromages à pâte dure.