



TOHU

## GISBORNE CHARDONNAY



### CEPAGE

100% Chardonnay

### SOL

Granit

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, éraflage et pressurage. Elevage sur lie avec fermentation alcoolique et malolactique. Elevage en fut de chêne français durant 4 mois ensuite mise en bouteille et conservation en cave.

### DEGUSTATION

- Œil : Or pale et lumineux
- Nez : Le bouquet est concentré avec des arômes de fruits de melons complétés par des notes subtiles de de caramel crémeux et grillé de noisettes.
- Bouche : La bouche est serrée et concentré avec des notes d'agrumes mûrs, fruits tropicaux et une touche de chêne français épiced.

### GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

### SOIL

Granite

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. Ageing on dregs with alcoholic and malolactic fermentation. Ageing in French oak barrel for 4 months then bottling and preservation in cellar.

### TASTING

- Colour : Pale and bright gold
- Nose : The bouquet is concentrated with aromas of fruits of melons completed by subtle notes of creamy and grilled caramel of hazelnuts.
- Mouth : The month is strong and concentrated notes of ripe citrus fruits, tropical fruits and a touch of spicy French oak.