

# GAUCHEZCO

VINEYARD & WINERY

## RESERVE CHARDONNAY 2015



### CEPAGE

100% Chardonnay

### SOL

Terreux et caillouteux

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage.  
Macération à froid avant 20 jours de fermentation alcoolique en cuve inox puis élevage en fût de chêne français pendant 10 mois.

### DEGUSTATION

- Œil : Jaune verdâtre intense avec des reflets dorés
- Nez : Vin aux arômes de fruits tropicaux, agrumes et noix de coco
- Bouche : En bouche, vin avec une légère acidité. Très frais.

Compagnon idéal de vos apéritifs et sur des plats à base de poissons et de coquillages.

### GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

### SOIL

Earthy and stony

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming. Cold maceration before 20 days of alcoholic fermentation in stainless tank then ageing in oak barrel during 10 months.

### TASTING

- Colour : Intense greenish colour with golden highlights
  - Nose : Wine with aromas of tropical fruits, citrus fruits and coconut
  - Mouth : In mouth, wine with a light acidity. Very fresh.
- God with your apéritifs and with dishes of fishes and shells.