

GAUCHEZCO
VINEYARD & WINERY

RESERVE CHARDONNAY



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.