



Chardonnay



Cépage : 100% Chardonnay

Classification : IGP Pays d'Oc

Terroir : Argilo-calcaire léger

Vinification : Vendange mécanique de nuit à la période la plus fraîche afin d'éviter l'oxydation et de conserver la fraîcheur du vin.
vin. Débourage à froid à environ 8°C, fermentation en cuves inox en plusieurs lots séparés avec différentes levures sélectionnées à température contrôlée (16°C). différentes levures sélectionnées à température contrôlée (16-17°C) ; pas de fermentation malolactique ; assemblage de différents lots après la fin de la fermentation.

Vieillessement : Reste en cuve inox pendant 3 à 4 mois.

Notes de dégustation : Les notes minérales s'allient à la délicatesse de la fleur d'orange et à la jutosité des melons mûrs. Ce vin peut être apprécié non seulement pour sa structure et son élégance, mais aussi pour son acidité rafraîchissante et croustillante et sa longue finale qui met l'eau à la bouche, longue et appétissante. Délicieux avec les salades, les hors-d'œuvre et la plupart des plats légers et des fromages, mais tout aussi rafraîchissant seul !

Alcool : 13,5 %.

Acidité : 3,95 g

Fermeture : Stelvin Lux

Bouteille : Bouteille traditionnelle de style bourguignon, avec contre-étiquette en français et en anglais.

Grape variety: 100 % Chardonnay

Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Light clay-limestone

Vinification: Mechanical harvest at night at the coolest period in order to avoid oxidation and keep the freshness in the wine. Cold settling at c. 8°C, fermentation in stainless steel tanks in several separate lots with different selected yeasts at controlled temperature (16-17°C); no malolactic fermentation; blending together of different lots after termination of fermentation..

Ageing: Remains in stainless steel tank for 3 to 4 months.

Tasting notes: Mineral notes combine with the delicacy of orange blossom and the juiciness of ripe melons. This wine can be appreciated not only for its structure and elegance, but also its refreshing, crisp acidity and long, mouth-watering finish. Delicious with salads, appetizers and most light dishes and cheeses, but equally refreshing on its own!

Alcohol: 13.5 %

Acidity: 3,95 g

Closure: Stelvin Lux

Bottle: Traditional Burgundy style bottle, with rear label description in French and English.