



LA VENDÉMIAIRE



CHARDONNAY

TERROIR

Le vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire, sur l'aire Igp Pays d'Oc. Le climat est dominé par le type méditerranéen et ses entrées d'embruns marins.

CÉPAGES

100% Chardonnay.

VINIFICATION

Issue d'une sélection de parcelles de Chardonnay, la vendange est récoltée tôt le matin pour préserver les arômes de la chaleur. Le pressurage direct inerté sous azote garantit la qualité des jus. Le travail de vinification terminé, un élevage sur lies fines apportera à ce vin la rondeur et ses arômes spécifiques.

DÉGUSTATION

Ce chardonnay à la robe lumineuse d'un jaune paille intense a quelques reflets verts. Sa palette aromatique avec ses notes beurrées et de fruits frais interpellera les nez les plus fins.

CONSEIL DE SERVICE

À déguster entre 13° et 15°C.

ACCOMPAGNEMENT

Gourmand et fruité avec une surprenante rondeur en bouche, il s'invitera naturellement à vos apéritifs et accompagnera vos plateaux de fruits de mer, vos bouillabaisse ou vos poissons grillés.

PAYS D'OC 75cl

I G P