



CHARDONNAY

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 100% Chardonnay

Vinification:

Récolte mécanique et nocturne avec éraflage totale

Macération pelliculaire à froid 50%

Pressurage pneumatique 50%

Fermentation régulée à basse température

Élevage sur lies fines en cuve pendant 4 mois avec batonage régulier

Terroir:

Sol argilo-calcaire caillouteux de l'époque villafranchienne

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Alcool:

13°

Robe:

Jaune dorée d'un bel éclat

Nez :

Riches et gourmands. La pêche jaune se marie aux fruits secs

Bouche :

Riches et pleines, avec de la sucrosité et une belle matière, rafraîchi par des notes d'anis

Conditionnement: Bouteille Bourgogne Classique

Bouchon Diams ou à vis

Carton de 06 ou 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

