



N°23 Blanc

IGP Pays d'OC Chardonnay Colombard



Cépages :
Chardonnay, Colombard



T° de service
12.5°

%vol

Degré
13°



Conservation
1 à 2 ans



Rendement
70 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Vinification
Egouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°



Dégustation :
Après un nez vif sur les agrumes et le litchi, la bouche est fraîche et fruitée, rappelant le pamplemousse mêlé à des notes exotiques. Un vin complexe avec un bel équilibre à la finale salivante, Parfait sur les poissons grillés et les tapas il sublimerait aussi les fromages de chèvres mi-sec et frais.



Elevage
Cuve traditionnelle



Met / vin :
Parfait sur les poissons grillés et les tapas il sublimerait aussi les fromages de chèvres mi-sec et frais.



Conditionnement
Bouteille type Bourguignonne 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.