



Sentiers du Sud - Chardonnay

IGP Pays d'Oc



Cépages :
Chardonnay



Degré :
12.5°



Rendement :
70 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-sableux



Dégustation :
Cette cuvée reflète parfaitement l'expression du cépage Chardonnay. La robe est jaune pâle aux reflets dorés. Le profil aromatique est parfait d'équilibre entre la nuance fruitée et florale. La bouche révèle des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches.



Met / vin :
Ce vin accompagnera parfaitement vos apéritifs, les plats de poissons, les viandes blanches et les fromages doux.



Service :
13°



Conservation :
1 à 2 ans



Vinification :
Égouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°.



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille Bordelaise 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.