



LE CHARDONNAY GOURMAND

Bien que la légende rapporte que ce cépage fut apporté par les croisés, originaire du vignoble de Bourgogne, il est devenu un cépage international.

Notre Chardonnay, produit sur des terres calcaires, donne un vin à la minéralité toute particulière.

Appellation
IGP Oc.

Cépage
Chardonnay.

Age des vignes
30 ans.

Terroir
Terroirs calcaires du Miocène (ère tertiaire) mélangés à des alluvions.

Conduite du vignoble
Cordon de Royat et Guyot.

Rendement
35 hl/ha.

Vinification
Macération pelliculaire puis pressurage léger après éraflage, en cuve inox à membrane durant 6 heures, suivie d'une fermentation de 20 jours à température contrôlée.

Elevage
En cuve inox.

Dégustation
Belle robe dorée. Nez légèrement minéral avec des notes d'agrumes, d'acacia et de genêt.

Accord mets/vin
Tout simplement à l'apéritif ou compagnon fidèle de tous les poissons méditerranéens, sur des sushis et des fromages de chèvre.
Servir à 6° - 8°C.