

CHARDONNAY

TERROIR

Région : Sud-Ouest (France)

Appellation : Côtes-de-Gascogne

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

VIN

Cépages : 100% Chardonnay

Degrés : 12,5%

Sucres résiduels : <2g/L

VINIFICATION : Vendanges de nuit, macération pelliculaire courte, pressurage sous gaz inerte, fermentation à basse température, maturation sur lies fines.

DEGUSTATION

Un monocépage frais et aromatique, rond, ample et bien structuré, avec des arômes de citron, de vanille et une belle minéralité.

A consommer dans les 3 ans.

ACCORDS

Une tourte au crabe, une poitrine de dinde aux herbes grillées, un filet de saumon croustillant.

PACKAGING

Capsule à vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 5 x 21 cartons : 630 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

