



HAUT DE SÉNAUX CHARDONNAY



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CÉPAGE : Chardonnay



TERROIR : De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Les raisins sont ramassés la nuit, puis éraflés et pressés immédiatement. Le débourbage statique au froid permet d'obtenir des jus de haute qualité qui fermentent entre 14 et 16°C dans des cuves pendant 3 semaines suivi d'un élevage en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune pale, reflets dorés et lumineux.

NEZ : Ample et généreux, le nez s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche bien mûrs et compotés

BOUCHE : Bel équilibre s'exprimant sur la rondeur et sur une pointe chaleureuse. Il termine sur de superbes notes beurrées et toastées.



ACCORDS VINS & METS :

Parfait en apéritif ou pour accompagner un poisson en sauce, de la volaille ou des viandes blanches.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Afin de conserver toutes ses qualités, conservez-le au frais et à l'abri de la lumière. A servir frais 12-14°C.