

N°18

Chardonnay

		Région	Languedoc
Appellation	IGP Pays d'Oc	Terroir	Argilo-calcaire
Millésime	2018	Degré	13°
Cépages	Chardonnay	Rendement	60 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

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

This wine perfectly reflects the expression of the Chardonnay grape variety. The color is pale yellow with golden highlights. The aromatic profile is perfect balance between the fruity and floral shade. The mouth reveals notes of fresh fruits, citrus and white flowers. This wine will perfectly accompany your aperitifs, fish dishes, white meats and soft cheeses.

Service A déguster frais. *Drink fresh*

Conservation / Ageing potential

À boire jeune / *Ready and easy to drink*

Vinification / Wine making process

Égouttage et pressurage direct des raisins, débourage statique, fermentation à 16°.

Vinified by strain and direct pressing, fermentation is done at 16°.

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / *Traditional tanks.*



Conditionnement / Packaging

Bouteille « Sarah » 75 cl

Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.

“Sarah” bottle 75 cl, pack of 6 bottle, pallets of 480 bottles.