

Sentiers du Sud

Chardonnay

Région	Languedoc	Terroir	Argilo-Sableux
Appellation	IGP Pays d'Oc	Degré	13°
Cépages	Colombard	Rendement	70 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, fermentation à 16°.

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

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / *Traditional tanks.*



Conditionnement / Packaging

Bouteille Bordelaise, carton de 6 bouteilles, palettes de 600 bouteilles.
Bordelaise bottle, packs of 6 bottles, pallets of 600 bottles.



Cantabric