

# CHARDONNAY CLASSIQUE



*Pays d'Oc / Indication géographique protégée*

## VINIFICATION

Pressurage direct avec sélection des jus. Les jus clairs sont vinifiés en cuve à des températures de 18°-20°, puis sont stabilisés par le froid. La durée de l'élevage est de 3 mois sur lies en cuve afin de garder le maximum d'arômes et de fraîcheur.

## ORIGINE / SOLS

Parcelles âgées entre 15 et 20 ans plantées sur des coteaux argilo-calcaires, sur un terroir d'altitude de 350 à 450 m.

## RÉCOLTE / RENDEMENT

La récolte se fait mécaniquement de nuit à l'optimum de la maturité dans des bennes de faible capacité. Le rendement est de l'ordre de 7000 à 8000 kg/ha ( soit 60hl/ ha )



## DÉGUSTATION

GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE ( Bettane et Desseauve )

"Tendu et fin, un chardonnay droit et précis aux notes de citron, qui représente une belle expression du cépage dans un style rafraîchissant. Réelle complexité en finale. Ce vin convient parfaitement aux fruits de mer."