



CHARDONNAY

Elevé sur lies fines

Pays d'Oc / Indication géographique protégée



VINIFICATION

Pressurage direct avec sélection des jus. Les premiers jus sont vinifiés et élevés en fûts de 500 litres, avec un batonnage régulier durant l'élevage. La durée de l'élevage est de 8 à 10 mois selon les millésimes.

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 6000 à 7000 kg/ha (soit 50 hl/ ha)

DÉGUSTATION

GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE (Bettane et Desseauve)

En vin de pays d'Oc, voici encore un joli chardonnay rafraîchissant avec beaucoup de charme aromatique. Sa vivacité lui sied à merveille. Il a été élevé sur ses lies pour garder le maximum de chair"