

Indication Géographique Protégée Gard

Chardonnay



Traubensorten

Ausschliesslich aus der Rebsorte Chardonnay hergestellt



Anbaugebiet

Der Wein wird auf Kalkböden mit Kiesgehalt angebaut.



Weinherstellung

Direkte Kelterung, Vorklärung und Vergärung bei niedriger Temperatur (16°C) während 10 Tagen. Tägliche Aufwirbelung der Feinhefe für die Vollmundigkeit. Tanklagerung



Weinprobe

- Farbe : Blass mit Smaragd Reflexionen
- Aroma : weisse Früchte (Williamsbirnen, weisse Weinbergpfirsiche) dann Zitrusfrüchte (Pampelmuse)
- Geschmack : Mineral, rund und großzügig. Frisches Obst ist sehr präsent: weißer Pfirsich, Zitrusnoten.



Zusammenspiel Wein/Speisen

Am Besten zum Aperitif trinken. Zu Ziegenkäse oder Fisch passt dieser Wein ebenfalls sehr gut



Verkostungstemperatur: 8-10°C



Lagerfähigkeit

Wein im Jahr trinken