

Indication Géographique Protégée Gard

Chardonnay – Blanc



Assemblage

Issu exclusivement de parcelles de Chardonnay.



Terroir

Le sol est caillouteux sur argilo-calcaire.



Vinification

Pressurage direct débordage et fermentation à basse température (16°C) pendant une dizaine de jours. Remise en suspension des lies fines quotidienne pour la rondeur. Élevage en cuve.



Dégustation

- Robe : pâle aux reflets émeraude.
- Nez : fruits blancs (poire William, pêche de vigne) puis agrumes (pomelo).
- Bouche : minérale, ronde et généreuse au brûlé de brioche. Les fruits frais sont très présents : pêche blanche, note de citron.



Accords mets et vins

A consommer de préférence en apéritif ou sur des entrées froides.



Température de dégustation

8-10°C



Évolution

Dégustez ce vin sur sa jeunesse.

