



PAYS D'OC

MONT SÉGONNE CHARDONNAY

Cépages

Chardonnay

Rendement

65 hl/ha.

Terroir

Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol argilo-calcaire

Vinification

Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines, mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Robe très limpide, jaune à reflets verts. Nez très concentré évoluant sur des notes d'ananas, d'agrumes et de noisettes grillés. Bouche puissante avec beaucoup de gras et une finale très longue.

Accompagnement

Association avec les tapas à l'apéritif, les coquilles Saint Jacques et les poissons en sauce.

Température de service

12 à 14°C.

Garde

3 ans

Quantité disponible

4000 bouteilles

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

