



*Deux villages, un vin, une histoire*

## CHARDONNAY

### Vin de Pays d'Oc blanc

**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 :** 3ans.

**Quantité disponible :** 4000 bouteilles.

**Conditionnement :** Carton de 6 bouteilles.

