Pays d'Oc

MONT SÉGONNE CHARDONNAY

Cépage : Chardonnay.

Rendement : 65hl/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 noisettes grillées. Bouche puissante avec beaucoup de gras et une finale très longue.

Température de service : 12°à 14°C.

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

Garde : 3 ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

LES VIGNERONS DE POUZOLS MAILHAC ROUTE DE CARCASSONNE (RD5) 11120 POUZOLS-MINERVOIS
TÉLÉPHONE : 04 68 46 13 76 **FAX:** 04 68 46 33 95 **E-MAIL:** contact@cave-pouzols.com