











Degré: 13.5 % VOL



Couleur: Blanc



Contenance: 3 litres



Origine: Gard, France



Température de service : 8°-10°C



Cépage(s): 100 % Chardonnay



Label: AB, HVE, IGP Cévennes



Accord : Apéritifs, Poissons, Fromages

Type de Terroir

Terrain argilo-calcaire se trouvant au pieds des Cévennes, dans le Sud-Est de la France

Composition

100 % Chardonnay

Dégustation

Robe jaune pâle, nez de fruits jaunes mûrs et fruits secs

Accords mets et vins

Apéritifs, poissons grillés, fromages légèrement affinés

Vinification

Suivant cahier des charges Bio, traditionnelle, en cuve béton thermorégulée. Pressurage direct, fermentation longue de 3 à 4 semaines à 16°. Protection à l'azote contre l'oxydation de la réception de la vendange à la mise en bouteille.

