



Cuvée : Chardonnay

Appellation : IGP Vin de pays du Gard

Millésime : 2020

Couleur : Blanc

Rendement : 50 Hl/Ha

Cépages

100% Chardonnay

Terroir : limono-sableuse

Vinification : Égrappage et pressurage direct avec une température de vinification de 16°C

Fermentation : 100% cuve inox

Dégustation

Robe : Brillante et limpide aux reflets verts pastels

Arômes : Légèrement beurré, notes de fruits à chair blanches, poires et une pointe de gingembre confit

En bouche : rond en attaque, très aromatique et friand

Finale sur une note de poire au sirop et une touche minérale

Température de service : 9°C à 11°C

Potentiel de garde : 1 an

Mis en bouteille au Domaine

