

I.G.P. D'OC

LES SALINDRES CHARDONNAY



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR

Sol : argilo-calcaire

Altitude : 230 mètres

Vignes âgées de plus de 20 ans en moyenne

VINIFICATION

Pressurage direct pour préserver la pureté du fruit.

Fermentation en cuves inox thermorégulées pour préserver la fraîcheur et l'éclat aromatique.

TENEUR EN ALCOOL 12,5 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe jaune pâle, reflets dorés.



Nez de pêche blanche, poire mûre, avec des notes épicées, thym, verveine, parfums de garrigues



bouche ronde et fruitée, finale fraîche légèrement réglissée.

ACCORDS METS ET VINS

Tartare de poisson et sushis, carpaccio de crevettes grillées et coquilles Saint-Jacques, salades estivales et plats méditerranéens.

Fromages de chèvre frais.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Température de service : 10° à 12°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml.

Bouchon naturel.

Caisse de 12 bouteilles.