



(L)'Exempt



Vin vivant issu de raisins sélectionnés et cultivés en agriculture biologique

MILLÉSIME

2025

CÉPAGE & DÉNOMINATION

100% Chardonnay
IGP PAYS D'OC

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Nez frais et complexe aux parfums de fleurs blanches (aubépine). Sa bouche est ample et fruitée avec des notes de pêche de vigne. Finale tout en élégance qui allie fraîcheur et complexité aromatique.

ACCORDS METS ET VIN

Tartare de thon, daurade, tapas, anchoïade.

DEGRÉ & TEMPÉRATURE DE SERVICE & DURÉE DE GARDE

12,5 % Vol.

Servir entre 8 et 10°.

Nécessite une légère aération préalable pour une dégustation plus agréable. Garde : 1 à 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE DE CULTURE

45 hl/ha - Sols argilo-calcaires de bas de coteaux.
Agriculture Biologique.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage en cuves inox.

Sans sulfites ajoutés.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne authentique.
Carton de 6 bouteilles couchées.

