

CHARDONNAY



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo-limoneux

Âge des vignes : 15 ans.

Rendement moyen : 55 hl /ha.

Vinification : Vendanges mécaniques la nuit.

Pressurage pneumatique avec sélection de jus.

Vinification après débourbage au froid de 48h, le vin est fermenté en cuve à une température de 16°C.

Élevage : sur lies fines pendant deux mois.

Plénitude entre 1 et 2 ans

Note de dégustation : Cette cuvée est dotée d'une belle robe lumineuse aux reflets dorés et révèle de délicates notes d'agrumes et de fleurs blanches. Ce Chardonnay est rond, harmonieux et offre de délicieux arômes.

