

Chardonnay 2025

IGP Pays d'Hérault

Le goût unique du Chardonnay



Chardonnay lumineux aux notes de fruits jaunes et d'épices douces. Rondeur, fraîcheur et équilibre s'unissent pour une dégustation gourmande et élégante.

100% Chardonnay

- 13% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit dès la fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente à 17 – 18°C de 6 semaines.

Elevage : sur lies en cuve inox pendant trois mois.

Température de service : 8 à 10°C

Temps de garde : 2 ans

Dégustation : Un Chardonnay très élégant en bouche, dévoilant des notes de pêche jaune au sirop, de pain d'épices et d'anis étoilé. L'intensité aromatique est remarquable. La bouche, fraîche et structurée, offre un très bel équilibre entre le fruit et l'acidité. Un vin harmonieux, savoureux et rafraîchissant, à boire dans les deux ans.

Accord mets et vin :

- Tagliatelles aux fruits de mer
- Coquille st Jacques, saumon fumé
- Fruits de mer
- Viande blanche aux morilles

Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Régulateur d'acidité : Acide Tartrique
- Agent stabilisant: carboxyméthycellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 313 kJ/ 75 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0,27g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

