



### LE CHARDONNAY GOURMAND

Bien que la légende rapporte que ce cépage fut apporté par les croisés, originaire du vignoble de Bourgogne, il est devenu un cépage international.

Notre Chardonnay, produit sur des terres calcaires, donne un vin à la minéralité toute particulière.

**Appellation**  
IGP Oc.

**Cépage**  
Chardonnay.

**Age des vignes**  
30 ans.

**Terroir**  
Terroirs calcaires du Miocène (ère tertiaire) mélangés à des alluvions.

**Conduite du vignoble**  
Cordon de Royat et Guyot.

**Rendement**  
35 hl/ha.

**Vinification**  
Macération pelliculaire puis pressurage léger après éraflage, en cuve inox à membrane durant 6 heures, suivie d'une fermentation de 20 jours à température contrôlée.

**Elevage**  
En cuve inox.

**Dégustation**  
Belle robe dorée. Nez légèrement minéral avec des notes d'agrumes, d'acacia et de genêt.

**Accord mets/vin**  
Tout simplement à l'apéritif ou compagnon fidèle de tous les poissons méditerranéens, sur des sushis et des fromages de chèvre.  
Servir à 6° - 8°C.