



### 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 d'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 8° - 10°C.