



DOMAINE DE MÉDEILHAN

BLANC « CHARDONNAY »

DEGRÉ :
12,5%

SOL :
Terroir argilo graveleux.

COMPOSITION :
100% Chardonnay

CERTIFICATION
Terra Vitis

CONDUITE :
Vigne palissée sur fils, taille en guyot, 4500 pieds /ha.

RÉCOLTE :
Vendange mécanique, égrappée.

VINIFICATION :
Vinification à basse température, protection contre l'oxydation, fermentation d'une durée de 3 semaines, puis élevage sur lies. Pressurage en douceur avec un pressoir pneumatique, sélection de jus.

DÉGUSTATION :

Couleur jaune pâle, brillante avec des reflets dorés. Parfums floraux et bouche aux arômes d'agrumes et de poire.

À déguster entre 12 et 13°C.

Son bouquet aromatique sera très apprécié en apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer, viandes blanches et accompagnera merveilleusement vos desserts chocolatés.

Disponible en bouteilles de 75 cl.

