

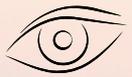
- Chardonnay -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Chardonnay.



Robe

Robe scintillante d'un jaune vif aux reflets dorés.



Nez

Arômes de fleurs blanches aux notes fruitées douces complétées par une touche briochée et boisée.



En bouche

Une bouche ample et chaleureuse. C'est un vin riche, rond et soyeux.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Macération pelliculaire.
Clarification à froid de 48 heures à 8°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner de coquilles Saint-Jacques, de sole à la normande, de beignets d'Huîtres et tous les poissons en sauce. Cette cuvée peut être dégustée lors de l'apéritif.

