

# COLLECTION BLANC

## IGP PAYS D'OC

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP PAYS D'OC

**Cépage :** 100% CHARDONNAY

**Alcool :** 13% vol

**Certification :** VIGNOBLE HVE

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Pressurage direct suivi d'un débordage statique. La fermentation sur lies fines se déroule sous le contrôle des températures. Ce vin est élevé en cuve puis mis en bouteilles dans sa pleine fraîcheur en début d'hiver.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Contrefort Massif Central

**Surface :**

**Type de sol :** Sol frais des contreforts du Massif Cent

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe jaune pâle aux reflets verts argentés

**Nez :** Nez d'agrumes et d'ananas

**Bouche :** Vif et frais, révèle des arômes de fruits à chair jaune, ananas frais, fruits secs, épices et cannelle. Un chardonnay gourmand avec une belle richesse aromatique, ample et surprenant par sa salinité et sa longueur.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12°C

**Accords mets et vins :** Ce vin aromatique est aérien connaîtra un vif succès lors d'apéritifs. Il sera très agréable sur un plateau de fruits de mer ou avec une parillada de poissons ainsi que sur les viandes blanches et fromages à pâtes cuites

**Garde :** A boire dans ses premières années. 2 ans