

Les Plos - Chardonnay

IGP

INFORMATION

Appellation : Pays d'Oc

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendange nocturne. Protection par neige carbonique à la parcelle. Tri en cave. Pressurage au pneumatique. Travail des premiers jus sous gaz inerte (azote) à 5°C. Travail des jus de presse en méthode oxydative. Débourage à froid. Fermentation à 18°C en cuves inox de 300 hl. 25% fermentation malolactique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire

Climat : Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une robe or avec quelques reflets argentés

Nez : Un nez s'ouvrant sur un bouquet de fleurs blanches et de citron confit accompagné de subtiles notes beurrées et toastées.

Bouche : Une bouche ample et fraîche, précise et minérale. Finale longue et gourmande.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins :

Idéal en apéritif, sur des produits de la mer, et/ou pour accompagner terrines et charcuterie.

Garde : A boire dès à présent et sur les 5 années à venir.