

IGP Oc Blanc

Cépage : Chardonnay

Terroir & Culture : Argilo calcaire.

Vin biologique, vignoble pionnier en Agriculture Biologique depuis 1973.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.



Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Pressurage direct, Fermentation en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnelle. Degré d'alcool de 13%vol. Production environ 1000 cols. Disponible en 75 cl.

Dégustation: Sa robe or pâle aux reflets argentés offre des arômes pêche abricot, légèrement florale avec une finale en bouche fraîche sur des notes d'agrumes.

Garde : Environ 2 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : A profiter en apéritif, sur un poisson assortis de légumes du soleil ou bien sur une salade de crustacés.

Servir à 8 ° environ.

