



Flashez ce code pour plus  
d'info sur ce vin :



**Millésime : 2018**  
**Appellation : IGP Oc**  
**Couleur : Blanc**  
**Cépages : 100% Chardonnay**

#### A la vigne

Sols : Argilo-calcaire  
Vendanges : mécanique

#### A la cave

Vinification : Pressurage direct, Débourage à froid , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Elevage sur lies fines, Elevage en cuve  
Contenances : 0,75L

#### Dégustation

Robe : Or fin, avec des reflets verts  
Arômes : Banane, Pamplemousse, Amande, Mangue  
Goût : Rond, Fruité, Vif, Racé  
Garde : < 3 ans - Service : 8-10°C  
Alcool : 12% - Sucres résiduels : < 2 g/l

#### Accords mets / vin

Velouté de maïs au paprika

#### Récompenses / Distinctions

Médaille d'or : Gilbert Gaillard International Challenge 2019  
, Gilbert & Gaillard