



GAMME MONOCEPAGE SOLEIL

CHARDONNAY

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement moyen : 50HL / ha

Cépage : 100% Chardonnay

Taux d'alcool : 14 %

Vinification : réfrigération de la vendange, macération des baies pendant 2 heures, égouttage, pressurage pneumatique, réfrigération du moût pour décantation, fermentation pendant 12 à 18 jours. Soutirage puis élevage de plusieurs mois sur lies fines.

Note de dégustation : Robe jaune vif, aux reflets pâles et brillants. Nez concentré et complexe, mêlant des arômes de fruits exotiques (ananas) et de fleurs blanches. La bouche ample et onctueuse exprime des arômes de fruits (agrumes, ananas) et laisse une finale souple sur des notes beurrées.

Accords mets : Idéal pour une blanquette de veau, ce chardonnay peut aussi accompagner un risotto de poisson ou un saumon en crème.

Température : servir entre 10 et 12°C.

Quantité produite : env. 6 000 bouteilles

Médailles :

- 2021 : Médaille d'Or Concours IGP national
Médaille d'Argent Concours Féminalises
Médaille d'Argent Concours Guide des Vins DVE
- 2020 : Médaille d'Or Concours des Féminalises
- 2019 : Médaille d'Or Concours des Grands Vins du LR
Médaille d'Argent Concours Vins Coopérative Occitanie
Ambassadeur IGP Pays d'Oc 2019



Gencode : 3 700 372 800 044