



CEPAGE



CHARDONNAY PAYS D'OC

Appellation : Pays d'Oc

Localités : secteur de Limoux.

Nature du sol : terroirs très divers.

Cépage : Chardonnay

Vendanges : mécaniques.

Vinification : traditionnelle à basse température.

Élevage : en cuve.



Histoire

Le Chardonnay est l'un des cépages constituant la base du Pays d'Oc blanc qui est le vin de la région Languedoc-Roussillon. Une charte qualitative datant de 1987 a permis de définir précisément les conditions de production de ce Pays d'Oc.



Terroir

Notre Chardonnay Pays d'Oc est issu du secteur de Limoux. La diversité des terroirs utilisés permet une grande richesse d'assemblage.



Vin

- Robe : couleur jaune paille avec une belle fraîcheur.
- Nez : un côté fleurs blanches avec des notes sucrées onctueuses.
- Bouche : élégance du Chardonnay avec des notes de miel d'acacia.



Accord mets et vin

Il est conseillé de boire ce Chardonnay Pays d'Oc dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique. Il s'associe aux salades composées, aux grillades, aux poissons, aux coquillages et aux crustacés.

A servir à une température de 11 à 13°C.