



Ticket

Chardonnay BLANC

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation 5000 pieds par hectare
Mode conduite : palissage haut en taille Guyot et Royat
Terroir : Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

Vinification

100% Cépage CHARDONNAY

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites
Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines.

Dégustation

Robe jaune clair aux reflets verts. Le premier nez développe des saveurs fruitées de banane et de noix de coco.
L'agitation laisse apparaître des notes plus fruitées de pêche jaune, agrumes et ananas
L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré.
La rétro olfaction offre un bouquet floral. Sur des notes de tilleul et de camomille. La finale est longue sur le fruit.

Potentiel de garde

Deux années dans de bonnes conditions de conservation

Gastronomie

Très appréciée à l'apéritif, cette cuvée accompagnera idéalement un poisson tel une daurade royale grillée ou une truite aux amandes

