



# *Sens de la Garrigue Chardonnay*

*fût de chêne*

**BLANC**

*Produit en conversion vers l'agriculture biologique certifié par Certipaq FR-BIO-09*

**APPELLATION :**

IGP Aude

**CEPAGE :**

100 % Chardonnay.

**DEGUSTATION :**

Belle robe jaune intense à reflets verdoyants.  
Arômes délicats de fruits exotiques et d'abricots secs.  
Rond et ample en bouche, bon équilibre acide/alcool.  
A déguster en apéritif, avec du Foie gras ou du fromage.  
Température de service 10°C (ne pas descendre plus bas).  
Grand vin.

**VINIFICATION :**

Vinification en barrique. Bâtonnage et conservation sur lies pendant 4 mois.



*Fiche Technique disponible en [anglais](#), [allemand](#) et [espagnol](#)*

