



Chardonnay

Bag in box

BLANC

APPELLATION :

IGP Aude

CEPAGE :

100 % Chardonnay.



DEGUSTATION :

Belle couleur jaune pâle avec quelques reflets verts.
Arômes délicats de minéraux.
Rond et ample en bouche, très typé.
A déguster en apéritif ou avec des coquillages.
Température de service 6-8°C.

VINIFICATION :

Pressurage direct et débouillage entre 6 et 8°C pendant 24 heures. Vinification à basses températures (15°C)

Existe en 3L, 5L ET 10L

Conservation optimale : 2 mois maximum

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

