

La Cave des 9 clés Chardonnay

Vignoble

Languedoc Roussillon

IGP

Pays d'Oc

Typicité

Sec

Fournisseur

Vin Skalli



TERROIR

Terrasses alluviales argilo limoneuses du Languedoc.

CÉPAGE

Chardonnay (100%)

VINIFICATION

Récolte de nuit. 80% de pressurage direct et 20% de macération pelliculaire. Élevage sur lie pendant 4 mois.

DÉGUSTATION

Couleur

Robe jaune clair.

Nez

Nez de fruits secs (noix, amande) avec des notes beurrées.

Bouche

Attaque fraîche. Bouche souple. Finale onctueuse.

ACCORDS METS

Viandes blanches grillées, poissons grillés, amuse-bouches

SERVICE IDÉALE



VIN PLAISIR

CARTE DES VINS

Un chardonnay plein de fraîcheur et d'onctuosité sur des notes de fruits secs.

