



DOMAINE  
**LÉVÉJEAN**

## *Les heures bleues*



**Dénomination** : Vin de France, Blanc

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Région** : France, Occitanie, au nord de Béziers sur les rives de l'Orb.

**Certification** : HVE

**Terroir et culture** : Les terrasses argilo-calcaires les plus hautes avec une exposition sud sur un sol très caillouteux.

**Vinification** :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, fermentation en cuve béton à basse température. Élevage en cuve inox de 3 mois, batonnage sur lies pendant 6 semaines.

**Dégustation** :

Une jolie couleur jaune paille brillant. Un nez intense d'arômes d'ananas et de brioche. La bouche est ronde et ample, arômes de fruits blancs, quelques notes de pain grillé et noisette, bel équilibre avec une longue persistance.

**Température de service conseillée** : Entre 8° et 10°C; Vin à consommer dès à présent et dans les 2 ans à venir

**Accords mets vins** :

Viandes blanches, poissons en sauce, tartes aux abricots.

**Alcool** : 13,5% alc./vol

**Bouteille** : 75cl Bourguignonne

**Conditionnement** : Carton de 6, couchées

**Palettisation** : Palette Europe

