





Appellation: IGP Coteaux de Béziers, Blanc

**Cépages**: 100% Chardonnay

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

Certification: Conversion en Agriculture Biologique - HVE

**Terroir et culture** : sélection parcellaire La Cardonette sur les terrasses calcaires exposées sud.

## Vinification:

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, fermentation en cuve béton à basse température. Élevage en fut inox de 4 mois.

## **Dégustation**:

D'une couleur jaune doré. D'un nez très expressif, arômes de vanille et amandes grillées.

Une bouche opulente avec des arômes de pêche blanche, brioche et épices, bien équilibré en bouche, longue persistance.

**Température de service conseillée** : Entre 10° et 12°C; Vin à consommer dès à présent et dans les 2 ans à venir

## **Accords mets vins:**

Blanquette de veau, filet mignon en croûte, fromage de brebis.

Alcool: 13,5% alc./vol

Bouteille: 75cl Bourguignonne

**Conditionnement** : Carton de 6, couchées **Palettisation** : Palette Europe, 600 bouteilles

