



DOMAINE
LÉVÉJEAN

ASYMPTÔME

SANS SULFITES
AJOUTÉS



Appellation : IGP Pays D'Oc, Blanc

Cépages : 100% Chardonnay

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

Certification : HVE

Terroir et culture :

L'équilibre de deux terroirs : les anciennes rives de l'Orb argilo-limoneuses pour leur fraîcheur et les terrasses argilo-calcaires pour la maturité

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 :

Belle couleur dorée aux reflets gris. Nez délicat ; notes de fleurs blanches, végétales. Bouche souple, grande minéralité, notes de gingembre. Grande fraîcheur en fin de bouche.

Température de service conseillée :

Entre 8° et 10°C; Vin à consommer dans l'année

Accords mets vins :

Apéritifs, poisson, coquillage et crustacé, viande blanche.

Alcool : 13% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe, 600 bouteilles