

FERMENCE

CHARDONNAY



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Chardonnay présente une robe jaune dorée, brillante et limpide. Le nez offre des arômes nets de pêche blanche et de fruits exotiques, notamment l'ananas, accompagné de touches de vanille et d'agrumes. En bouche, l'équilibre entre la texture légèrement crémeuse et la fraîcheur donne un vin structuré, précis et agréable à déguster.

VINIFICATION

Ce Chardonnay est récolté de nuit afin de préserver la fraîcheur des baies. Après éraflage et foulage, les raisins subissent une macération à froid à 3°C pendant 12 heures, favorisant l'extraction des arômes. Le moût est ensuite pressé, puis fermente grâce à un levain naturel composé de levures indigènes et de bactéries lactiques. Après filtration, le vin est pasteurisé puis embouteillé.