



Grézan Chardonnay IGP Pays d'OC

CEPAGES : Chardonnay 100%

TERROIR : IGP Pays d'OC - Lithochromes sur marne

VINIFICATION : Pressurage direct suivi d'un débourage statique. La fermentation sur lies fines se déroule sous le contrôle des températures.

ELEVAGE : Ce vin élevé en cuve sur ses lies fines est mis en bouteille dans sa pleine fraîcheur en début d'hiver.

GARDE : A boire dans ses premières années, ce vin aromatique connaîtra une belle évolution en bouteille.

DEGUSTATION : Vif et frais, révèle des arômes de fruits à chair jaune, ananas frais, fruits secs, épices et cannelle. Un chardonnay gourmand avec une belle richesse aromatique, ample et surprenant par sa salinité et longueur.

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin aromatique léger connaîtra un vif succès lors d'apéritifs. Il sera très agréable sur un plateau de fruits de mer ou avec une pareillade de poissons ainsi que sur les viandes blanches et fromage à pâte cuites.

