

# Cuvée Chardonnay

## IGP d'OC Blanc

Indication Géographique Protégée



### Côté fourchette

A déguster dès à présent avec :



#### Viandes


Cochon de lait rôti  
au four, ris de  
veau à la crème





#### Poissons

Sole meunière, turbot  
poché sauce hollandaise

### Dégustation :

 **Œil** : La robe est or pâle avec de légers reflets dorés, avec une brillance appelant à la fraîcheur

 **Nez** : Le nez est puissant marqué par des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches

 **Bouche** : En bouche, le vin est consistant avec une belle fraîcheur. Un cœur de bouche souligné par des arômes d'agrumes avec une bonne longueur en finale

### Détails :



#### Cépage(s)

Chardonnay



#### Alcool

12,5%



#### Contenance

75cl

(disponible aussi  
en 50cl)



**Service** : 10-12 °C

**Carafage** : Non

