



# Chardonnez-moi 2023



## IGP cité de Carcassonne *Un vin fruité et explosif*



### CEPAGE

85% Chardonnay - 15% Sauvignon blanc



### TERROIR

Ce vin est l'expression du Chardonnay qui pousse sur un terroir « océanique » proche du Limouxin, sur un coteau à faible rendement et un sol argilo-calcaire. Le climat de cette parcelle de vignes plus frais favorise une maturité tardive.



### VINIFICATION

Pressurage lent et délicat à l'abri de l'oxydation du moût. Contrôle de la température de fermentation à 14° - 16°C pour préserver la fraîcheur du vin. Pas de fermentation malo-lactique pour garder une belle vivacité en bouche



### DEGUSTATION

Belle robe jaune éclatante. Nez délicat et fin. Bouche fraîche ample et toute en rondeur, avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et d'ananas. Vin élégant au caractère fruité.



### ACCORD METS & VINS

Ce vin est très agréable à l'apéritif. Il accompagne aussi parfaitement les poissons, crustacés, volailles et viandes blanches, plateau de fromage.



### TEMPERATURE DE SERVICE

10° - 12 °C

Garde : 2 ans

Bouteille de 75 cl

