

# CHARDONNAY

---

**APPELLATION :** IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

**Alcool :** 13 % vol **Rendement :** 40hl/ha

**Terroir :** schisteux

**Cépage :**

100% chardonnay

**Vinification :**

pressurage direct, fermentation à basse température.

**Dégustation :**

Robe jaune dorée avec quelques nuances vertes de jeunesse. Le nez est friand avec des notes de fruits bien mûrs comme la pêche, l'abricot mais aussi des touches exotiques (ananas) et d'agrumes (pamplemousse). L'attaque en bouche est ample, ronde et grasse.

**Accord mets et vins :**

A déguster avec une blanquette de saint-jacques ou une bourride de lotte.

**Durée de garde :** 2 à 3 ans

**Service :** entre 8 et 10°C

**Distinction :**

Millésime 2018 : Brignoles Or

Millésime 2020 : Lyon Or

Domaine Carriere Audier  
Le Village 34390 Vieussan  
04.67.97.37.45  
jerome.audier@wanadoo.fr

