

Chardonnay

Appellation IGP Haute Vallée de l'Orb



Alcool 13%

Rendement 40 hl/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

À 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 2020 : Lyon Or

DOMAINE CARRIÈRE AUDIER

Le village, 34390 Vieussan

Tel 06.79.29.37.23

Mail jerome.audier@wanadoo.fr