

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 2025 : Lyon Or

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

