



# CHARDONNAY SUR LIES

PAYS D'OC

Indication géographique protégée



Certifié HVE3



## VINIFICATION

Pressurage direct avec une sélection des jus les plus qualitatifs. Les premiers jus sont vinifiés et élevés en fûts de 500 litres. Un batonnage régulier des lies est pratiqué durant l'élevage afin de donner davantage de corps au vin et de lui conférer des saveurs plus complexes ( pain, biscuit ). La durée de l'élevage sur lies fines est de 8 à 10 mois selon les millésimes.

Alcool 13%

## ORIGINE / SOLS

Sur un terroir d'altitude ( de 350 à 450 m ), ces parcelles âgées d'une vingtaine d'années sont plantées sur des coteaux argilo-calcaires.

## RÉCOLTE / RENDEMENT

Le raisin est récolté mécaniquement avant le lever du jour afin de préserver la fraîcheur du fruit. La récolte s'effectue dans de petites bennes. afin de garantir la qualité de ce dernier. Le rendement sur ces parcelles est de l'ordre de 7000 à 8000 kg/ha ( soit 55-60hl/ ha )

## DÉGUSTATION

GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE ( Bettane et Desseauve )

En vin de pays d'Oc, voici encore un joli chardonnay rafraîchissant avec beaucoup de charme aromatique. Sa vivacité lui sied à merveille. Il a été élevé sur ses lies pour garder le maximum de chair"



# CHARDONNAY SUR LIES

PAYS D'OC

*Indication géographique protégée*

## WINE MAKING METHOD

Direct pressing with a selection of the most qualitative juices. The first juices are vinified and matured in 500 liter barrels. A regular stirring of the lees is practiced during the maturation in order to give more body to the wine and to confer more complex flavors (bread, cookie). The duration of the maturation on fine lees is from 8 to 10 months depending on the vintage.

## ORIGINE / SOILS

On a high altitude terroir (from 350 to 450 m), these 20 years old plots are planted on clay-limestone slopes.

## CULTURE / HARVEST

The grapes are mechanically harvested before sunrise to preserve the freshness of the fruit. The harvest is carried out in small skips in order to guarantee the quality of the fruit. The yield on these plots is about 7000 to 8000 kg/ha (55-60hl/ha)



*Certifié HVE3*



## TASTING NOTE

GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE ( Bettane et Desseauve )

In Vin de Pays d'Oc, here is another nice refreshing Chardonnay with a lot of aromatic charm. Its vivacity suits it perfectly. It has been aged on its lees to keep the maximum of flesh