



## **DOM DENISE Chardonnay**



**Appellation:** 

Pays d'OC 2022.

Cépage:

Chardonnay

Alc./Vol.:

13%

Sol:

Les vignes sont plantées dans un sol composé de galets roulés Villafranchiens, cela permet un meilleur emmagasinement de la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ces cailloux permettent aussi aux eaux de pluie de s'infiltrer jusqu'aux nappes phréatiques qui alimentent la vigne durant la saison sèche.

Age des vignes:

35-40 ans.

**Vinification:** 

Vinification traditionnelle en cuve inox, extraction douce avec une fermentation à froid pour garder le fruit et la gourmandise.

**Couleur:** 

Jaune paille brillant aux reflets grisés.

Nez:

A la fois floral et fruité aux notes d'agrumes.

**Dégustation:** 

Bouche minérale avec une bonne structure aux notes beurrées. Très équilibrée avec une finale sur la fraîcheur.

Conseils de service :

Il est conseillé de le servir à une température comprise entre 8 et 10°C.

**Conservation:** 

Jusqu'à 3 ans.

Mets et vins :

Un vrai délice votre apéritif ou pour accompagner vos poissons et

crustacés.





La certification HVE c'est une reconnaissance officielle crée par le Ministère de l'Agriculture. Elle est obtenue par les vignerons volontaires qui optent pour une démarche environnementale. Cette certification s'appuie sur des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performance environnementale. Les vignerons doivent avoir une pratique agricole raisonnée sur l'exploitation (gestion de l'eau, impact phytosanitaire...) et justifier la présence importante d'éléments de biodiversité (arbres, fleurs, insectes...).



Wines & Brands

contact@winesandbrands.com 257, allée du Mas Nègre 34970 LATTES France