

<b>Appellation :</b>	Indication Géographique Protégée - Pays d'oc
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (80 %) – Chardonnay boisé (20 %)
<b>Alc. / Vol. :</b>	13,5 %
<b>Sol/ Vignoble :</b>	Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses 5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat Vignoble certifié HVE3.
<b>Vinification :</b>	Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement après égrappage doux et foulage. Pressurage doux. Température de fermentation contrôlée. Elevage en cuve avec staves de chênes et limitation des ajouts de sulfites.
<b>Couleur :</b>	La robe est jaune clair aux reflets dorés.
<b>Nez :</b>	Le nez est très expressif et développe des arômes de fleurs de sureau et de pêches blanches.
<b>Dégustation :</b>	L'attaque est ronde, ample et fruitée, puis s'ouvre sur des notes d'ananas. La finale est persistante et élégante.
<b>Conservation :</b>	Entre 2 et 4 ans
<b>Mets et vins:</b>	Un vrai délice et recommandé par la Cheffe Fanny Rey pour accompagner vos poissons et crustacés, ou pour votre apéritif.

**Collection de vins créée par Fanny REY – Cuvée Gourmet !**

En 2011, Fanny Rey est reconnue comme **finaliste de la saison 2 de Top Chef sur M6**. Après avoir obtenu le label Maître restaurateur, Fanny Rey est la seule femme à décrocher sa **première étoile au Guide Michelin en 2017** en France, parmi les 70 nouveaux étoilés. Quelques mois plus tard, Fanny Rey obtient le **titre de femme cheffe de l'année**. Elle est également **distinguée du trophée « Grande Cheffe de demain » par Gault et Millau**. Aujourd'hui, elle est propriétaire et cheffe du restaurant **L'Auberge à Saint-Rémy-de-Provence**, où elle propose une cuisine simple, basée sur les produits de saison. Son objectif : « *Donner à chaque plat le ravissement d'un première fois* ».