



FRENCH BAGUETTE

CHARDONNAY VIOGNIER

IGP Pays d'Oc - Blanc



Tradition et Art de vivre en Languedoc

Une gamme de tradition méditerranéenne, une bonne harmonie entre cépages, l'authenticité des terroirs et hommes, le tout orchestré par notre savoir-faire.



french baguette



Cépages : 60% Chardonnay - 40% Viognier. Vin blanc.
Rendement 65hl/ha



Terroir : Sols caillouteux et argilo-calcaires



Vinification : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Pressurage direct pneumatique. Fermentation thermo-régulée à basse température.



Dégustation : Belle robe lumineuse jaune pâle à reflets verts. Nez fruité avec des arômes d'agrumes. La bouche offre de beaux volumes, avec beaucoup de gras et une finale fruitée.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 8 et 10°C.
Vous savourerez ce vin à l'apéritif, avec poissons grillés, fruits de mer ou encore viandes blanches.