



IGP MÉDITERRANÉE CHARDONNAY 2020



CÉPAGES

Chardonnay 100%

TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre,
point culminant du Grand Luberon

PRODUCTION ANNUELLE

100 000 bts

RENDEMENT

60 hl / hectare

SOL

Sol calcaire
Forte charge caillouteuse

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13,61 %
Sucre résiduel (g/l) : 1,9 g
Acidité tartrique (g/l) : 5,67 g
pH : 3,40

AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques
Thermo-régulation
Macération 4 à 8 heures
T° de fermentation entre 14 et 18 °
pendant 2 semaines

ELEVAGE

Sur lies fines + staves en chêne
français pendant la fermentation

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe aux reflets verts
Arômes de fruits frais - pêche,
mangue, ananas
Fraîcheur exceptionnelle
Finale longue et savoureuse

ACCORDS METS-VIN

A l'apéritif ou servi avec un poisson

CONSERVATION

2 ans



Terre de Vins
18/20 ♥



Maison Meï
VINS EN PROVENCE