



IGP Méditerranée Chardonnay 2017

CEPAGES

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

DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 12,94 %
Sucre résiduel (g/l) : 3,9 g
Acidité tartrique (g/l) : 5,62 g
PH : 3,31

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 DEGUSTATION

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