

CELLIER DES CHARTREUX*Chardonnay - Origine*

VDP DU GARD

CÉPAGES

100% Chardonnay conduits en Cordon de Royat.

Densité de 4 000 ceps / ha

Vendange mécanique.

VINIFICATION

Écoulage et pressurage direct. Vinification et élevage à l'ancienne jusqu'à l'obtention du meilleur équilibre.

TERROIR

Sols argilo-calcaires

NOTE DE DÉGUSTATION

Magistrale robe jaune mordoré à reflets lumineux. Bouquet remarquable de par sa richesse aromatique de fruits blancs très mûrs et de fruits exotiques. Se termine sur des notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches. Ce vin réussit l'accord entre richesse et densité, gras et complexité.

ACCORDS METS / VIN

À servir en apéritif, sur un poisson en sauce ou en dessert.

**CELLIER DES CHARTREUX**

SCA Cellier des Chartreux

RN 580 - 30131 Pujaut - France

Tél 33(0)4 90 26 39 40

Fax 33(0)4 90 26 46 83

cellier.des.chartreux@wanadoo.fr

www.cellierdeschartreux.fr