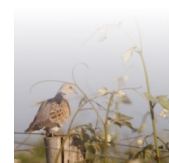


CHARDONNAY - BLANC SEC IGP - CÔTES DE GASCOGNE



- Dégustation :** D'une teinte jaune à reflet vert, ce vin nous offre un nez expressif, mélange d'agrumes et de fruits du verger. En bouche, on retrouve ces notes fruitées ponctué par la douceur de l'abricot. L'ensemble est bien équilibré. Ce vin se marie très bien avec de la volaille ou du poisson.
- Garde :** Un vin délicieux à boire dans les 3 à 4 ans qui suivent le millésime.
- Servir :** Servir à 12°, il sera parfait à l'apéritif, sur des huîtres, poissons grillés, poulet rôti et fromage de chèvre.
- Cépages :** 100 % Chardonnay.
- Millésime Disponible :** 2019
- Terroir:** Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.
- Age moyen des vignes :** 15 ans
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- Dernière médaille :** Médaille d'Or au Concours du Chardonnay du Monde 2020



CHARDONNAY - DRY WHITE IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Tasting note : With a yellow tint with a green reflection, this wine offers us an expressive nose, a mixture of citrus and fruit from the orchard. In the mouth, we find these fruity notes punctuated by the sweetness of the apricot. The whole is well balanced. This wine goes very well with poultry or fish.

Ageing : A delicious wine to drink within 3 to 4 years following the vintage.

Serve with : Serve at 12°, perfect as an aperitif, on oysters, grilled fish, roasted chicken and goat cheese.

Grapes : 100% Chardonnay

Vintage : 2019

Medals : Gold Medall of Chardonnay Worl Competition 2020

