



VIN DE FRANCE "L'AGRUME"



DESCRIPTION

- **Cépage** : Chardonnay 100 %
- **Culture** : Vignes de 20 ans. Apport de fumure organique selon les besoins de la vigne. Travail du sol et enherbement maîtrisé.
- **Vendanges** : Mécanique avec triage à l'arrivée au chai.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

- **Vinification** : Pré fermentaire de 48 H à 4° C. Encuvage des raisins égrappés sans ajout de sulfites, démarrage de fermentation à basse température. Macération pelliculaire de 18 jours en levures indigènes.
- **Élevage** : 50 % en demi muids de 500l et 50 % en pièces de 228l.



DÉGUSTATION

- Après quelques minutes d'ouverture, ce vin dévoile ces arômes d'agrumes, tel le zeste d'orange.

Garde : de 1 à 4 ans

