

Chardonnay

IGP PAYS D'OC BIO

S
DOMAINE
SIBILLE
PAYS D'OC

| | |
|-------------------------------|---|
| APPELLATION | IGP Pays d'Oc |
| MILLÉSIME | Millésime en cours selon la commercialisation |
| CÉPAGES | 100% Chardonnay |
| TYPE DE VIN | Blanc sec |
| TERROIR | Argilo calcaire |
| MODE DE CULTURE | Agriculture biologique |
| VINIFICATION | Vendanges mécaniques pour une macération pelliculaire avant pressurage pneumatique, travail par gravité, réduction des sulfites, élevage sur lies totales |
| DÉGUSTATION | Cuvée sur le fruit frais, sans boisé, bouche fraîche et gourmande, enveloppée grâce à l'intense élevage sur lies |
| VIEILLISSEMENT | 2 à 4 ans |
| ACCORDS VIN & METS | Coquillages, daurade au four, poêlée de seiches, tapas, salades composées, quiches, fromage de chèvre frais, poissons grillés, tartare de saumon, accras de morue |
| CONSEILS | Servir à 8°C |
| ALCOOL ET SUCRE | 13,5%/vol vin sec |
| CONDITIONNEMENT | Carton : 6 à plat Bouteille : bourguignonne brune lourde Bouchage : Select Green de Nomacorc, capsule complexe |

