



IGP Vacluse Chardonnay

ASSEMBLAGE

90% Chardonnay, 10% Clairette

LOCALISATION

Sols sableux, au sud du lieu-dit St Antonin

RENDEMENT SUPERFICIE

30 hl/ha

3 hectares

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.

Pressurage direct.

ÉLEVAGE

Chardonnay en barriques et la Clairette en cuves
inox pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Pêche blanche, poire, écorces d'agrumes et arômes
de brioche émergent de ce blanc complexe.

Moyennement corsé, ce blanc concentré dispose
d'une élégante minéralité.

ACCORDS

Poisson, viande blanche, fromage ou simplement
en apéritif.



Dans les 5 ans après mise
en bouteille



13 - 15°