



MILLESIME : 2016

TYPE : Vin blanc

APPELLATION : IGP Pays d'Oc



Cépage : Chardonnay 100%
Grape



Terroir : Argilo Calcaire âge des vignes 13 ans
Terroir: clayey-limestone soil . Age of the vines 13 years



Vinification : Le raisin de cette vigne est vendangé puis trié, avant d'être vinifié et élevé 12 mois en demi-muid neuf.
Alcool 13,5% vol.
The grapes of this vine are harvested then sorted, before to be vinified and aged 12 months in half-muid



Notes de dégustation : Chardonnay gourmand avec des notes de noisettes qui évoluent en bouquet de miel d'accacia et brioche. La Cuvée Z est un vin de garde.
Tasting notes: The nose has nutty notes that evolve towards a bouquet of honey of acacia and brioche. It is a wine of guard.



Accords : Idéal pour vos repas de fêtes, foi gras pôlé, viandes blanches cuisinées.
Suggestion: Festive meal, poached foie gras, white meats cooked..