



CHARDONNAY 2009



Caractéristiques

Pays d'Oc
Cépage CHARDONNAY
Terroir type galets roulés
Rendement 80 HL/Ha

Degré 13.5%vol
AT 3.88g/L
Glucose, Fructose 0.24g/L
pH 3.46

Vinification

Ce cépage, qui est le symbole de nos origines bourguignonnes, est vendangé de nuit (pour la fraîcheur).
Le raisin est égrappé et pressuré.
La fermentation se déroule en cuve avec une maîtrise des températures (entre 15°C et 18°C).

Dégustation

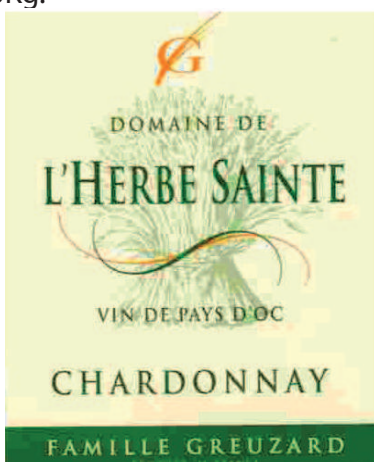
Sa robe est limpide et brillante. Son nez est fin, aérien et frais, on y découvre des notes d'agrumes, des arômes floraux et une petite touche de fruits exotiques. Son attaque est fraîche et franche. Son cœur de bouche est souple et onctueux, on y retrouve les saveurs d'agrumes et de fleurs. Sa finale est d'une bonne longueur, sur laquelle on a un retour de fraîcheur (nervosité).

Accords mets et vins

Ce vin blanc servi à 12 ° C accompagnera vos crustacés, poissons en sauce et certain fromage frais.
Il peut être bu en apéritif avec des toasts et du gruyère ou comté, sinon vous pouvez le boire avec de la crème de cassis par exemple ou en blanc limé (1/3 de blanc, 2/3 de limonade)

Conditionnement

BT 75cl bordelaise feuille morte carton 6 BT couchées résistance 30Kg.
BT 50cl bordelaise transparente carton 12 BT couchées. résistance 30Kg.



SARL DE L'HERBE SAINTE / DOMAINE DE L'HERBE SAINTE
VIGNERON - RECOLTANT / FAMILLE GREUZARD / 11120 MIREPEISSET / FRANCE
Tél. 00 33 (0)4 68 46 30 37 / Fax 00 33 (0)4 68 46 06 15
herbe.sainte@wanadoo.fr / www.herbe-sainte.com