



# CHARDONNAY

## PRIMA VERA



Récolté à la main, le Chardonnay est un blanc sec souple et aromatique. Flatteur, il offre des notes légères de pamplemousse ainsi que des parfums plus ronds telle que la noisette. C'est un vin délicat et généreux. Pour donner plus d'ampleur en bouche, une fermentation malolactique est pratiquée dès la fin de fermentation alcoolique suivie d'un élevage sur lies fines. Vous pourrez le boire aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de poissons et fruits de mer.

Hand harvested, our Chardonnay is a dry, supple and aromatic white wine. This great grape variety gives its best on our terroirs. It develops light grapefruit notes as well as rounder perfumes such as hazelnut. It is a delicate and generous wine. Its great structure comes from the malolactic fermentation undergone after both alcoholic fermentation and on lees maturation. You will appreciate it for aperitif or with fish and seafood dishes.

Rendement : 55 Hl/Ha  
Cépages : Chardonnay  
Vinification : Récolte manuelle / Pressurage pneumatique / Régulation des températures  
Alcool : 12,50 % vol.  
Garde moyenne : 5 ans. Plein équilibre vers 1/2 ans  
Température de service : 14 °C

Maximum yield : 55 Hl/Ha  
Varietal : Chardonnay  
Wine-making : Mechanically picked / pneumatic pressing / temperature regulation  
Alcohol : 12.5% ABV  
Ageing potential : 5 years  
Serving temperature : 14 °C

