

Sous un nouveau jour

BLANC – 2025

DÉNOMINATION	IGP PAYS D'OC
CÉPAGES	Chardonnay
DEGRÉ	13 %vol
pH	3,48
ACIDITÉ TOTALE	3,67
DESCRIPTIF	<i>Élégant et frais, le nez est dominé par des notes de fruits à chair blanche et une touche florale. La bouche est soyeuse, avec une acidité qui apporte de la fraîcheur.</i>
TERROIR	<i>Diversité de notre terroir, avec des vignes proches de la mer et des sols argilo-sablonneux. Nos vins sont le fruit d'un dialogue entre mer et garrigues. Richesse de notre terroir, des sols sablonneux proches de la mer jusqu'aux sols caillouteux constitués de grès calcaire et de marne sur nos coteaux.</i>
VINIFICATION	<i>Récolte parcellaire la nuit pour la préservation aromatique et sanitaire des baies. Pressurage direct, débourbage statique, fermentation alcoolique traditionnelle à T 14-16°C, élevage en cuve béton sur lies.</i>
SERVICE	<i>Servir frais, entre 10 et 12 °C Accords : apéritif, cuisine simple, poissons et fromages frais.</i>



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Bourgogne Evolution
- Couleur : Blanche
- Contenance : 75 cl
 - Poids : 420 gr
- Bouchon : DIAM 2



Les Coteaux de Montpellier
Saint-Geniès-des-Mourgues



Av. de Beaulieu, 34160 - Saint-Geniès-des-Mourgues
commercial@lescoteauxdemontpellier.fr
lescoteauxdemontpellier.fr
+33 4 67 86 21 99