

# Domaine de La Perrière

IGP d'OC Chardonnay



**Appellation** : IGP d'OC

**Couleur** : Blanc

**Degré** : 13% vol

**Millésime** : 2018

**Terroirs** : Calcaire et argilo-calcaire

**Cépages** : Chardonnay 100%

**Vinification** : le raisin est ramassé dès la fin août, très tôt en matinée pour conserver un maximum d'arôme, après une courte macération le raisin est pressé, la fermentation est conduite à température contrôlée ce qui permet d'obtenir des vin aromatiques et fruités.

L'élevage en cuve sur lie fine durant 8 semaines apporte à ce vin toute sa finesse et son gras.

**Garde & Dégustation** :

Ce vin de cépage Chardonnay se déguste pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes.

Un nez intense et floral laisse place à une bouche aux superbes expressions de verger (pêche et poire), il est frais, gras et long en bouche.

A servir entre 8 et 10° à l'apéritif et sur les coquillages. Sur vos poissons en sauce il sera en harmonie entre 10 et 12°.

Informations complémentaires :

**Bouteille**  
75 cl

**Palette Europe**  
80x120

**Carton**  
6 bouteilles

**Cartons/Couche**  
12

**Cartons/Palette**  
96

**Bouteilles/Palette**  
576