



ECLAT DE SOLEIL

Vin de France
Certifié BIO

Son raisin doré, mûrit sous un soleil méditerranéen ne pouvait à nos yeux se nommer autrement.

Cépage vénéré, établi en roi aux quatre coins du monde, il s'épanouit ici, sous les rayons du Sud.

Maturité surveillée de près de risque de déséquilibrer ce si populaire « verre de Chardo » !



Région de production : Languedoc

Type de sol : calcaire

Cépages : 100% Chardonnay

Vendange : manuelle

Millésime : 2019

Alcool : 13%

Température de service : 10 - 12°C

Élaboration :

Pressurage direct, débouillage à froid, fermentation à température contrôlée entre 17 et 18°C. Collage à la Bentonite (argile naturelle). Élevage en cuve Inox. Légère filtration. Sulfitage modéré.