



ALTERNATURE



ALTERNATURE CHARDONNAY

Découvrez cette cuvée 100% Chardonnay en agriculture à Haute Valeur Environnementale, sublimée par le terroir du Pays d'Oc.



CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

VIGNOBLE

Dans les contreforts de la Montagne noire et son climat méditerranéen, des vents frais pour préserver la fraîcheur.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendange la nuit et pressée le matin pour préserver tous les arômes de fruit. Débourbage statique pendant 2 jours puis fermentation à 17°C pendant 14 jours.

DÉGUSTATION

Belle robe pale jaune citron. Le nez intense révèle des arômes de fruits tropicaux et de fleurs blanches. La bouche est concentrée en fruit et offre une agréable fraîcheur et acidité en fin de bouche.

ACCORDS

A servir en apéritif, ou en accompagnement d'un plat de poissons ou avec une volaille braisée.

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE, Vegan

CONSEILS DE SERVICE

10 -12°C



MAISON JEANJEAN
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872