

# Chardonnay 2017

IGP Pays d'Oc – 13°



## Cépages

Chardonnay 100%

## Vinification

Vendanges sélectionnées, pressurage direct, sélection des moûts, débouillage au froid, fermentation avec maîtrise de température à 18-20°C. Élevage en cuve pendant 5 mois.

## Œil

Vin à la robe or très pâle, nuances vertes de jeunesse et un côté argenté, un bel éclat.

## Nez

Une trame végétale et balsamique, notes de fleurs blanches, de fruits blancs (pomme, poire), connotation exotique et d'agrumes.

## Bouche

Attaque ronde et veloutée, expression fruitée en finale. Arômes de fruits et de fleurs identiques au nez, avec une prédominance des agrumes.

## Accords mets & vins

Vin à boire dans les 18 mois, à 10°C.  
Crevettes grises, couteaux à la plancha, terrine de poisson, salade de fruits de mer, apéritif, fromage de chèvre frais ou chaud.



[www.neotera.fr](http://www.neotera.fr)

