



ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

PAYS D'OC

CHARDONNAY

Pays d'Oc IGP

Sols

Argilo-calcaires, sables et schistes.

Cépage

100 % Chardonnay.

Vinification

Les raisins sont récoltés une fois arrivés à maturité puis pressés à basse température. La fermentation effectuée à 15-17°C s'étend sur une semaine.

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Une robe dorée avec quelques reflets verts.

Nez

Un bouquet riche en expression avec des notes de fleur d'acacia, de beurre frais, d'ananas ou encore de fruits tropicaux.

Bouche

Un palet riche, gras et harmonieux avec des notes citronnées.

Accords mets-vins

Ce vin sera votre partenaire idéal pour tous vos apéritifs, vos poissons en sauce, viandes blanches ou volaille.

Servir

de 10 à 12°C.

Durée de conservation

2 ans.



www.alexislichine.com