

Chardonnay Blanc 2022



Appellation : IGP Vacluse Principauté d'Orange

Terroir : sol argilo calcaire

Cépages : Chardonnay 100 %

Age moyen des vignes : 20 ans

Conduite du vignoble : vendanges 100 % mécaniques.
La surface est de 20 ha pour un rendement de 80 hls/ha.

Vinification : foulage du raisin puis macération pelliculaire et pressurage direct sur pressoir pneumatique avec enzymage. Fermentation à basse température.

Style du vin : fin et aromatique, sur notes de fleurs blanches. Une bouche équilibrée, alliant fraîcheur et rondeur.

Ses plats favoris : en accompagnement à l'apéritif, sur des poissons ou cuisine provençale.

Garde : à boire dans l'année.

Gencod: 3422622010002



165 Route de Buisson, 84110 VILLEDIEU - Tél. 04 90 28 92 37 - cavevilledieu.fr