



Chardonnay

IGP Cévennes Blanc



Cépages

100% Chardonnay

Culture

Terroir argilo calcaire
Age du vignoble : 30 ans et plus.

Vinification

Vendange nocturne pour garder la fraîcheur et le contrôle des températures. Fermentation lente pour extraire le maximum de l'aromatique, pressurage inerte.

Caractère

Une robe jaune paille aux reflets verts. Un nez sur des notes de fleurs blanches et vanille. Une bouche toute en finesse qui laisse des arômes de fruits jaunes (pêches, brugnonns ...)

Vieillessement

A consommer dans l'année et jusqu'à ses 3 ans.



Les Vignes de l'Arque
Route d'Alès, 30700 Baron
T. +33 (0)4 66 22 37 71 - vigne-de-larque@wanadoo.fr -
www.vignesdelarque.com