



CHARDONNAY

Gamme : Tradition

Appellation : IGP Pays d'Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay 100%.

Vendanges : Vendanges mécaniques de nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire correct.

Vinification : Pressurage pneumatique, sans foulage. Températures contrôlées et maîtrisées. (18-20°C). Macération pelliculaire.

Commentaire : Aspect jaune vif, reflets verts. Belle brillance. Nez de très bonne intensité aromatique, dominant fruité (fruits exotiques). Puis un deuxième nez à expression florale (fleurs blanches, légèrement mentholé). Bouche, très gras en attaque, belle sucrosité. On retrouve les notes aromatiques du nez avec une pointe amylique. Belle longueur, vin velouté.

Conseil de votre caviste : Ce vin ne manquant pas de caractère, rehaussera délicatement vos poissons grillés, crustacés, coquillages, et fromages de chèvre. Délicat et vif pour l'apéritif. A boire bien frais à 10°C, de préférence dans l'année.

Label :



Domaine La Jasse d'Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98

www.jassedisnard.com