



# 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). Deuxième nez à expression florale (fleurs blanches). Bouche, très gras en attaque, belle sucrosité. Belle longueur, vin velouté.

**Conseil de votre caviste :** 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 - [www.jassedisnard.com](http://www.jassedisnard.com)