



ELEGANCE BLANC

Gamme : Elégance

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 : Eraflage, 100%. Pressurage pneumatique, sans foulage.

Températures contrôlées, macération pelliculaire. Elevage pour 1/3 en fût neuf pendant 8 mois, bâtonnages réguliers.

Commentaire : Jaune légèrement doré à reflets verts. Belle finesse dans les nuances. Nez d'une bonne intensité aromatique, belle complexité. Notes fruitées exotiques au début puis réglisse très marquées pour finir sur un côté beurré vanillé, moka. On évolue sur des notes grillées. Très gras en bouche, très bonne persistance aromatique.

Conseil de votre caviste : Vous apprécierez ce vin sur vos poissons en sauces ou grillés, sur vos viandes blanches ainsi que sur vos fromages. Ou tout simplement en apéritif ! A boire entre 10 et 11 degrés.

Label :



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

www.jassedisnard.com