

CHARLES
TORT

CHARDONNAY

Pays du Gard



Cépages :

Sélection parcellaire :
100% Chardonnay

Terroirs :

Sol d'argile et calcaire recouvert gravier.

Vinification :

Vendanges mécaniques, entièrement égrappées.
Macération pelliculaire à froid pendant 48 H en cuve
inox avant pressurage. Vinification traditionnelle sous
contrôle de température.

Dégustation :

Un Chardonnay qui se découvre tout en finesse et en
complexité. Belle robe dorée aux reflets brillants. Nez
très complexe, un mélange subtil d'arômes d'agrumes et
de fruits exotiques, de note de pain grillé. Bouche ample,
généreuse avec une dominante de fruits frais.

Accords Mets et Vins :

Il se servira en apéritif et accompagnera à merveille les
viandes blanches, les crustacés, les poissons et les
fromages. Température de service entre 12°C et 14°C.

Vins et Terroirs Export SARL

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : micheline.fauconnier@gmail.com