



# LES HAUTS DE MEDIAN CHARDONNAY-VIOGNIER

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

*Notre commentaire :* « Robe d'une belle couleur or pâle. Nez fin et délicat de fruit à chair blanche, une pointe d'abricot sec et de subtiles nuances minérales. La bouche est ronde, charnue, gourmande, tout en douceur... »



Degré	12,5%
Composition	Chardonnay/ Viognier
Sol	Basaltique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	55 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation à basse température Durée de fermentation de 1 mois
Pressurage	Pneumatique avec séparation des presses
Température de service	Frais. 8 – 10°C.
À table	A marier à des blancs de pintade aux aubergines grillées ou sur un bon loup de mer.

## RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

