

DOMAINE DE L'ARJOLLE

EQUINOXE

CHARDONNAY

Côtes de Thongue

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur :** Blanc
- **Degré Alcoolique :** 13% Vol
- **Sols :** Colluvions argilo-calcaires, marnes

sablo-limoneuses du Miocène

- **Cépages :** 100% Chardonnay

- **Âge moyen du vignoble :** 25 ans

- **Taille :** Lépine

- **Porte greffe :** SO4

- **Rendement :** 45hl/ha

- **Potentiel de garde :** 10 ans et plus

- **Vendange :** Récolté entre le 7 et le 12 septembre

- **Vinification :** Vin issu de la première pressée en dessous de 0.20 bar de pression.

Fermentation alcoolique et élevage en barrique.

Battonnage pendant 2 mois après la fermentation.

Elevage en barrique sur lies pour une durée de 10 mois.

- **Dégustation :**

Une robe dorée intense et brillante, des arômes frais et gourmands, une bouche ronde et riche.

C'est un vin dont l'ampleur et le gras équilibrent sa fraîcheur spontanée.

- **Accord mets et vin :**

Noix de St Jacques, filet de turbot, risotto, viandes blanches...



CÔTES DE
THONGUE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Certification Terra Vitis, viticulture durable depuis 2000, garantie d'un respect de l'écosystème.

 Sud de France