

L'ARJOLLE

ÉQUILIBRE CHARDONNAY

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Blanc
- **Degré Alcoolique** : 12,5% Vol
- **Sols** : Colluvions argilo-calcaires, marnes sablo-limoneuses du Miocène
- **Cépages** : 100% Chardonnay

• **Âge moyen du vignoble** : 30 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : SO4

• **Rendement** : 60hl/ha

• **Potentiel de garde** : 5 ans

• **Vendange** : Récolté début Septembre

• **Vinification** : Pressurage direct avec séparation des jus.

Fermentation alcoolique entre 15°C et 18°C.

Vinifié en cuve avec élevage sur lies (70%) et en fûts pour une durée de 6 mois (30%).

• **Dégustation** : Robe jaune lumineuse aux reflets verts. Le nez est vif et fruité aux arômes typiques du Chardonnay.

L'attaque souple et ronde avec des saveurs de fruits blancs très mûrs. Final suave, aux notes briochées et un léger fumé.

• **Accord mets et vin** : Sole meunière, fromage de chèvre...



* Sud de France



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