

# Vin de Pays Du Gard 2010

## Chardonnay



Assemblage : Issu exclusivement de parcelles de Chardonnay.

Terroir : Sélection rigoureuse dans l'aire de production Vin de Pays. Age des vignes : entre 5 et 15 ans

Vinification : tri sélectif des raisins, macération pelliculaire à froid de 12 heures, débourbage et fermentation à basse température : 16°C. Remise en suspension des lies fines pour la rondeur. Elevage en cuves.

Dégustation :

Robe : pâle aux reflets émeraude.

Nez : fruits blancs (poire William, pêche de vigne) puis agrumes (pomelo).

Bouche : minérale, ronde et généreuse au brûlé de brioche. Les fruits frais sont très présents : pêche blanche, note de citron.

Accord : Idéale à l'apéritif, sur des entrées froides, des fromages, fromage de chèvre par exemple.

Evolution : idéale en 2011 à boire avant 2013.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR**  
**[www.vignerons-de-roquemaure.com](http://www.vignerons-de-roquemaure.com)**