

IGP Pays d'Oc

Fontaniels Chardonnay



▪ **Terroir**

L'Esprit de tradition accompagne chaque cuvée de cette gamme. Des vins d'appellation sublimés par des arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue. En quelques mots, des vins typiques, révélateurs du caractère du sud de la France : francs, honnêtes et charismatiques.

Le vignoble est implanté sur des colluvions ou des terrasses alluviales (terrasses villafranchiennes), mais également sur des sols à base de calcaire. Les Vignerons de la Vicomté sélectionnent chaque parcelle de récolte pour ne vinifier que les meilleurs fruits.

Soumis à des analyses avant la récolte, les baies sont cueillies à maturité optimale et concentrées en produits de photosynthèse (sucres, polyphénols). Cette concentration donnera au vin toute son intensité aromatique, sa complexité et sa finesse.

▪ **Vinification**

Les raisins sont vendangés au petit matin afin qu'ils soient le plus frais possible en rentrant en cave. Après une macération pelliculaire légère à basse température et un pressurage pneumatique, le vin est vinifié de manière traditionnelle en cuve inox.

▪ **Description & Accords mets et vins**

Robe jaune pâle avec quelques reflets argentés. Nez fruité avec des notes florales. C'est un vin frais, minéral qui présente une jolie longueur en bouche. Parfait pour l'apéritif, viandes blanches, risottos et poissons.

Potentiel de garde : **2 ans.**

Température de service : **12 à 14°C**

Alcool : **13**



www.tours-et-terroirs.com

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41