 **BIB Chardonnay**

**G*amme****:* Bag In Box

**Appellation :** IGP Pays d’Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Cépage :** Chardonnay 100%.

**Vendanges :** Vendanges mécaniques de nuit pour conserver la fraicheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire correct.

**Vinification :**  Pressurage pneumatique, sans foulage. Températures contrôlées et maitrisées. (18-20°C). Macération pelliculaire.

**Commentaire :** Aspect jaune vif, reflets verts. Belle brillance. Nez de très bonne intensité aromatique, dominant fruité (fruits exotiques). Belle longueur, vin velouté.

**Conseil de votre caviste :** Amateur de blanc vous apprécierez ce vin sur vos repas quotidiens et surtout pour vos apéritifs. Le côté pratique du bag in box vous permettra de le consommer selon vos besoins sur une période d’environ 21 jours tout en conservant la qualité du produit. A boire bien frais 10 ° et dans l’année.

**L**abel :    

Domaine La Jasse d’Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98 www.jassedisnard.com