 CHARDONNAY

**G*amme****:* Tradition

**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). Puis un deuxième nez à expression florale (fleurs blanches, légèrement mentholé). Bouche, très gras en attaque, belle sucrosité. On retrouve les notes aromatiques du nez avec une pointe amylique. Belle longueur, vin velouté.

**Conseil de votre caviste :** Ce vin ne manquant pas de caractère, rehaussera délicatement vos poissons grillés, crustacés, coquillages, et fromages de chèvre. Délicat et vif pour l’ apéritif. A boire bien frais à 10°C,de préférence dans l’année.

**L**abel :    

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