

# CHARDONNAY

Gamme IGP OC

Des cépages absolument authentiques

Philosophie produit : Vin atypique en Languedoc,

Avantage concurrentiel : coeur de gamme avec des millésimes décalés, long élevage en cuves

« style chardonnay de bourgogne au tarif d'un VDP OC »

## Données techniques :

- **Sol** : argilo calcaire
- **Cépage** : Chardonnay 100%
- **Vinification** : Fermentation basse température, élevée en cuve 10 mois
- **Type de consommation** : Poisson en sauce

## Données qualitative :

- **Visuel** : robe brillant or
- **Olfactif** : atypique note de pêche et de miel
- **Gustatif** : atypique Rond belle longueur

## Données commerciale

- **Circuit de distribution** : CHR
- **PVC** :
- **Quantité produite** : 5 000 cols
- **Objectif de production** : 25 000cols

