
Embasties
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

🍇 **CÉPAGE :**
100% Chardonnay dont 50% élevé en fût de chêne

🍇 **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**
Vendange de nuit, les raisins sont égrappés puis refroidis à 5 - 6°C.
Pressurage doux avec un pressoir pneumatique pour un pressurage sans ouverture décanté à froid à 5 - 6°C.
Le jus clair est mis à fermenter à une température régulée de 17°C, et 50% de la vendange est fermentée en barrique.

🍇 **DÉGUSTATION :**
Ce vin présente une robe or brillante. Le nez fin se caractérise par des arômes vanillés et de pain grillé. En bouche, l'attaque est ample avec beaucoup de gras. On retrouve des arômes de fenouil, menthe, thym et romarin.

🍇 **CÔTÉ CUISINE :**
Accompagne à merveille Brie de Meaux, paëlla, tapenade aux trois olives, poissons, salades composées ou exotiques.
Température de dégustation 10 - 12°C.

