

---

Chantarel

**Pays d'Oc Indication Géographique Protégée**

---

- 🍇 **CÉPAGE :**  
100% Sauvignon.
- 🍇 **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**  
Macération pelliculaire suivie d'une fermentation à basse température
- 🍇 **DÉGUSTATION :**  
Couleur cristalline à nuances jaune-vert pâle, nez surpuissant qui exprime des notes de fruits (pamplemousse). Des notes d'agrumes et de genêts viennent compléter les premières impressions olfactives. L'attaque en bouche est vive mais pleine. L'équilibre est néanmoins gras, ce qui accentue l'impression de douceur sur des notes florales en fin de bouche.
- 🍇 **CÔTÉ CUISINE :**  
Il accompagnera parfaitement les crustacés, les asperges, les poissons grillés, les entrées et les fruits de mer. Idéal à l'apéritif.  
À boire dans l'année pour savourer la fraîcheur aromatique de Chantarel.  
Température de dégustation 10 - 12°C.

