




Chemin des Lions
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

-  **CÉPAGE :**
100% Chardonnay et 100% 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% des vendanges étant fermentées 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.
-  **CÔTÉ CUISINE**
*Accompagne à merveille les poissons, salades composées ou exotiques.
Température de dégustation 10 - 12°C*

