



GABRIEL

Pays d'Oc Chardonnay

2022

"Une belle robe pâle, couleur jaune d'or. Le nez est élégant aux notes florales et aux arômes de miel. L'attaque en bouche est ronde et harmonieuse avec une touche de vivacité et de fruits exotiques. Belle longueur."



Cépage(s)

100% Chardonnay

Vinification

Dès réception en cave, les raisins sont placés en macération dans des pressoirs puis débourbés. La fermentation est réalisée à basse température (13-15°C) afin de protéger les arômes délicats. Le vin est élevé en cuve sans fermentation malolactique avant d'être embouteillé. VIN VEGAN.

Accords & Service

Idéal en apéritif, avec des sushis, un curry de poulet... et bien d'autres accords !
A déguster frais entre 11 et 13°C.