

le FATbastard

CHARDONNAY

PAYS D'OC

Vinification

Vendanges aux heures fraîches de la journée pour une récolte à maturité optimale.

Foulage, éraflage à la réception des raisins. Pressurage direct.

Réfrigération des moûts et fermentation à basse température.

Contrôle régulier et rigoureux des températures.

Une partie du vin est boisée.

Elevage du vin sur lies pour maintenir l'acidité et lui donner du corps.



Made
en
France



Depuis la création, en **1998**, les raisins sont principalement issus des **vignobles du Sud de la France** : des rives du Rhône à l'Est jusqu'à Carcassonne à l'Ouest et des montagnes du Massif Central au Nord jusqu'à la Mer Méditerranée au Sud. "le FAT bastard" est donc issu d'un **terroir unique**, constitué essentiellement d'argile et de limon. Cette bonne situation géographique donne aux vins leur **caractère fruité**, leur **texture veloutée** et leurs **arômes complexes**.

Un vin Français?



Oui, Monsieur!

Dégustation

Jaune pâle aux reflets **légèrement dorés**.

Élegants arômes de **fruits à chair blanche** (pêche, poire).

Belle rondeur en bouche, une **attaque vanillée et fruitée** et une finale à la fois **fraîche et persistante**.

Accords

A savourer avec...

Fruits de mer, viandes blanches (poulet) et fromages.