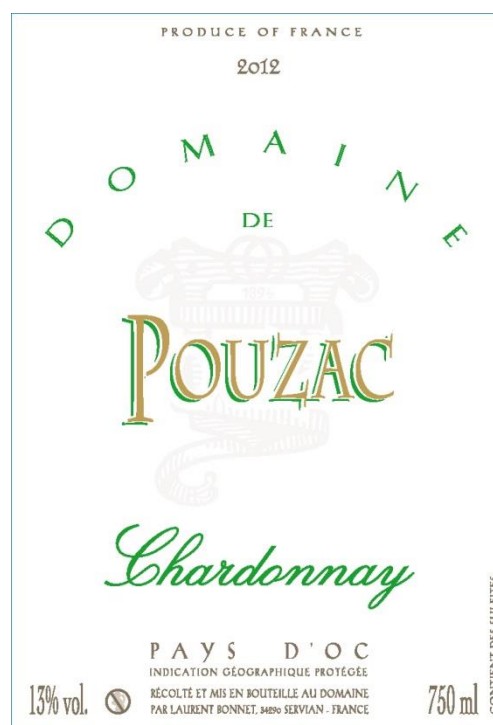


DOMAINE DE POUZAC

IGP Oc

Chardonnay



Description:

- Couleur: vin blanc.
- Cépage: 100% chardonnay
- Appellation: IGP Oc
- Vignes: 2,8 ha, de 20 ans d'âge, palissées
- Terroir: terre argilo calcaire. Parcelles orientées plein sud sur des côteaux.
- Climat: Méditerranéen.
- Date de récolte: entre le 15 août et le 31 août

Vinification: 3 semaines

- Techniques de vinification: pressurage direct et macération préfermentaire à l'aide d'un pressoir pneumatique (protection de la vendange par apport de gaz carbonique tout au long de la vinification)
- Température de vinification: dès la rentrée de la récolte, la température est abaissée à 5°C, puis stabilisée entre 10 et 15°C selon les conditions de dégustation rencontrées.

Travail après vinification:

- Soutirages et mise en suspension de lies fines
- élevage en cuve
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises blanches debout; capsule crd, bouchon synthétique

Caractéristiques:

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- pH:
- sucres résiduels:
- Dégustation: très bonne typicité avec des arômes floraux. La bouche est ronde avec une note finale très fruitée
- Se déguste à l'apéritif, avec du poisson ou au dessert.