

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LE FORT Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 8,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 4 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Limpide aux reflets verts.

Nez : Intense sur la fleur d'acacia qui évolue sur les fruits secs tels que la noisette.

Bouche : Onctueuse et bien équilibrée, un vin harmonieux et savoureux.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Ceviche de poissons gras, entrées végétales, pizza, fromages à pâte molle.

Conditionnement : 75 cl

