

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE GOURGAZAUD

Le Chardonnay

Gourmand de Gourgazaud



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2025

Prix indicatif : 9,80€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaires du Miocène (ère tertiaire), alluvions

Vinification : Macération pelliculaire puis pressurage léger après éraflage, en cuve inox à membrane durant 6 heures, suivie d'une fermentation de 20 jours à température contrôlée.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 18 950 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Dorée

Nez : Légèrement minéral, notes d'agrumes

Bouche : Belle fraîcheur, notes élégantes d'agrumes

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, poissons méditerranéens, sushis, fromages de chèvre

Conditionnement : 75 cl



CHÂTEAU DE GOURGAZAUD - 1 château de Gourgazaud - 34210 LA LIVINIÈRE
+33 (0)4 68 78 10 02 - laetitia.chabbert@gourgazaud.com - gourgazaud.com