

Bois Noyer

IGP Pays d'Oc Blanc



Terroirs

Argilo-calcaires à sablo-limoneux

Cépage

Chardonnay

Age des vignes

20 ans

Vinification

Pressurage direct et fermentation à basse température pour conserver l'intensité aromatique.

Dégustation

Le vin possède une robe jaune avec des reflets brillants. Au nez, les arômes de fruits mûrs se mélangent à des notes fleurs blanches. La bouche est ronde et équilibrée.

Accord mets et vins

Apéritif, poisson grillé ou en sauce, sur un fromage de chèvre.

Durée de garde

1 à 2 ans

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com