

MARQUIS DE MONTLAUR

IGP Pays d'Oc Blanc



Terroirs

Sols 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.
Elevage partiel en barrique de chêne français.

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

Poisson grillé ou en sauce, fromage de chèvre, apéritif

Durée de garde

2 ans

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com