



I.G.P Côtes de Gascogne

DOMAINE GUILLAMAN

Blanc « Chardonnay »

Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo calcaire

Rendement moyen : 70Hl/ha

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Vinification :

Vendanges de nuit, macération pelliculaire de plusieurs heures, pressurage pneumatique sans oxygène. Stabulation liquide à froid, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

Dégustation :

Le nez est frais, franc, avec des notes de fruits acidulés, un soupçon de minéralité. La bouche est ronde, ample, bien structurée avec des notes de vanille.

Accord mets/vins :

Excellent en apéritif ou bien avec un plat cuisiné de poissons, de crustacés, une viande blanche ou bien un fromage de chèvre frais.

A déguster frais, d'ici 4 ans.

