

CHARDONNAY

BLANC

IGP Aude/Côtes de Prouilhe

Degré d'alcool
13,5°

Climat
Atlantique/Méditerranéen

Sols
Argilo Calcaire

Cépages
100% Chardonnay

Dégustation
Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez fruits mûrs pêche brugno et notes de fleurs blanches.

La bouche est ronde puis évolue sur des notes de brugno et pêche.

La finale est tout en douceur.

A servir frais, entre 8 et 10 °C idéal pour un apéritif entre amis

Gencod
3 760078 690707

Palettisation
4 rangs de 21 cartons : 504 cols



Site de Routier (siège social) - RD 623 - 11240 ROUTIER | T: 04 68 69 02 71
Site d'Arzens - Avenue des Vignerons - 11290 ARZENS | T: 04 68 76 71 71

WWW.VENDEOLE.COM