

## NOS VINS BLANCS

DOMAINE  
*Guillaman*

Origine 1626

### CHARDONNAY

**RÉGION :** Sud Ouest France  
**APPELLATION :** IGP Côtes de Gascogne  
**TERROIR :** Argilo-Calcaire  
**RENDEMENT MOYEN :** 70 HI/Ha  
**CÉPAGES :** 100% Chardonnay  
**DEGRÉ :** 12.5%vol  
**SUCRE RÉSIDUEL :** <2g/l

**VINIFICATION:**

Vendange 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.

**ACCORDS METS :**

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.

**CONDITIONNEMENT :**

Bouchon à Vis  
Carton de 6 bouteilles debout  
Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles  
Contre étiquette FR/US

●●● Intensité  
●●● Longueur  
●●● Equilibre

