



PÈRE ET FILS CHARDONNAY VIOGNIER

Implanté de pères en fils, dans le Sud de la France, la Famille Miquel cultive son vignoble en harmonie avec la nature. Aujourd'hui, Laurent, représentant la huitième génération, rend hommage à ses ancêtres au travers de ces vins « Père et Fils ».



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Afin de préserver la qualité des baies les vendanges sont nocturnes. Pressurage avec sélection des jus. La clarification des moûts se fait à basse température. Fermentation sous températures contrôlées (16-17°C). L'élevage est effectué sur lie en cuve inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune dorée et claire. L'élégance et la fraîcheur du Chardonnay sont en parfaite harmonie avec les notes subtiles d'abricot et de pêche qui caractérisent le Viognier. En bouche cette cuvée est fraîche et fruitée pour une finale tout en finesse.

NOS RECOMMANDATIONS

Servi en apéritif, ce vin pourra également accompagner des poissons et des viandes blanches.

Servir entre 10-12°C.

INFORMATIONS TECHNIQUES

		Alc/Vol	13%
Appellation	IGP Pays D'oc	Acidité Totale	3,75
Couleur	Blanc	pH	3,31
Terroir	Argilo-calcaire	Sucres Résiduels	< 1 g/l
Cépages	Chardonnay 65%, Viognier 35%	Quantités Produites	-
Rendements	55 hl/ha	Bouchage	Bouchon en liège