

Signé
VIGNERON

CHARDONNAY

LAYRAAC

La situation

Zone de production Languedoc. La moyenne d'âge des vignes est de 30 ans, plantées sur des plateaux d'alluvions sableuses à galets roulés et demi coteaux argilo/calcaire. Densité de plantation à 4400 pieds/hectare.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification

Vendanges mécaniques nocturnes pour garder la fraîcheur des raisins. Vendange éraflée. Pressurage pneumatique direct. Vinification à basse température et emploi de levures sélectionnées. Maîtrise des températures et micro-oxygénation durant la fermentation. Soutirage des lies grossières et travail des lies fines.

Packaging

Bouteille évolution teinte feuille morte, bouchon synthétique, capsule Polylux noire, étiquette et contre étiquette adhésives. Possibilité en capsule noire à vis.

Dégustation

Vin à la robe Or, dominé au nez par des fruits blancs, des pêches de vigne, des poires... Une bouche pleine et fraîche avec une bonne persistance aromatique.

Association Mets et Vins

Idéal sur des poissons tels que du bar grillé, un filet de St Pierre, mais aussi sur des plats épicés au curry ou des recettes chinoises.

Température de service et garde

Vin puissant à servir à 8°/10°

Potentiel de garde de l'ordre de 1 à 3 ans



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 – RCS Villefranche – TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 – Accises FR006537E5183 – Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux