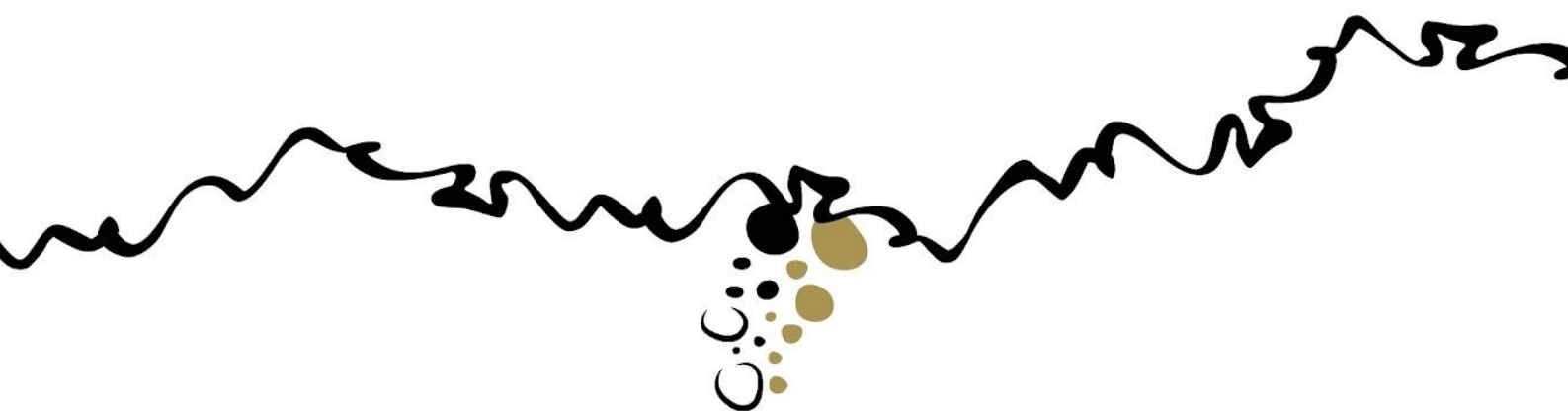


Vignerons Sommiérois

Fiche technique

Chemin de la Pinède Chardonnay



LA CONFRERIE
DES DOMAINES

Vignerons Sommiérois



IDENTIFICATION

Nom du vin : Chemin de la Pinède

Appellation : Pays d'Oc

Zone de production : Sommières, Languedoc

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Le type de sol

Sol marneux à forte teneur en argile et calcaire

Vinification

Pressurage direct

Dégustation :

Arômes de nectarine, de prune, de mirabelle, avec des notes de fleurs blanches comme l'acacia. Complexe, long en bouche, un vin rond et raffiné.

Potentiel de garde : 12 ans.

Accords mets et vins : Apéritif, coquilles

Saint-Jacques à l'émincé de poireau ou fricassée de homard, sauce ciboulette, fromage...