




# CHARDONNAY

## IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Chardonnay 100%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2025
Degré	12,5 % vol
Glucose/fructose	0,26 g/L
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	50HL/Ha

## NOTES DE DÉGUSTATION

	Robe jaune clair aux reflets verts.
	Nez de fruits mûrs et d'acacia.
	Bouche ample sur de beaux arômes d'ananas, de cannelle, de beurre salé. Jolie fin de bouche sur des notes briochées.

## UNIVERS GASTRONOMIQUE

De la fraîcheur et de la gourmandise ! Plats à base de crème et fromages.



FAMILLE GRASSA  
VIGNERON INDÉPENDANT

## TERROIR

Sols	Boulbènes sablonneuses et argilo-calcaire
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	20 ans
Mode de taille	Guyot simple

## VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Vendange mécanique avec égrappage. Oxygénation légère des moûts permettant d'apporter de la complexité aromatique et de la longueur en bouche. Vinification et élevage sur lies fines. Conservation des vins à froid avant mise en bouteille permettant de garantir leur fraîcheur aromatique.
Technique d'élevage	Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.

## FORMAT

Bouchage	Bouchon ou vis
Format	75 cl

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.