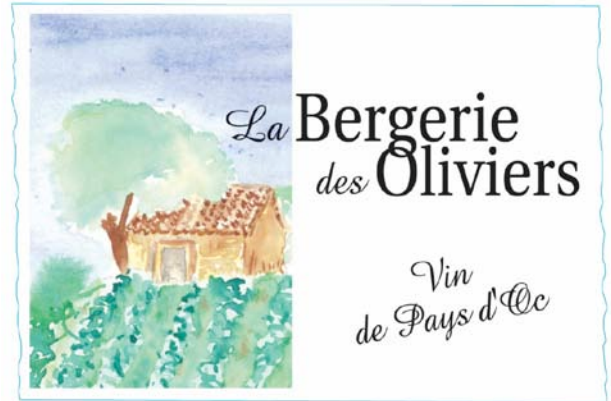


# La Bergerie des Oliviers

**CHARDONNAY**  
VIN DE PAYS D'OC



CHARDONNAY

**TERROIR\_:** Vignoble de coteaux et de terrasses longeant le bassin de trois petites rivières qui apportent une humidité naturelle pendant les mois les plus chauds de l'été. Sols calcaires et argilo calcaire du haut minervois à hiver froid et sec et printemps tardif.

**Age moyen du vignoble :** 12 ans

**Taille :** Une partie en taille Guyot et une partie en cordon de Royat

**Vendanges :** mécaniques et de nuit

**Vinification :** pressurage, débourage à froid, fermentation lente à basse température, conservation sur fines lies à basses températures.

**Dégustation :** Robe jaune brillante à légers reflets verts. Nez bien typé, exotique: melon, salade de fruits, avec une pointe mentholée. En bouche il est riche et puissant avec un bon fruité et du relief.

Finale suave et riche.

C'est un vin voluptueux à boire frais 8°C/10°C sur des poissons cuisinés, des viandes blanches crémees et sur des fromages frais :

- Filets de sole Bercy
- gratin de queues de langoustines
- Coquilles St Jacques à la Crème
- Saint Pierre à la Parmentier
- Lapin Rôti à l'estragon
- Poulet aux champignons
- Emincés de veau au vin blanc
- Fromage frais de brebis aux herbes
- Pélardon de chèvre

SOMACVINS



9, Rue des Violettes  
34710 LESPIGNAN  
France

☎ 04 67 37 02 20

📠 04 67 37 02 70

[www.lesvigneronsdelanrous.com](http://www.lesvigneronsdelanrous.com)