

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Pailletrice blanc chardonnay »

« Beaucoup de fraîcheur sur des notes florales, arômes d'ananas frais et de poire »

Dégustation :

Jolie robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez fin de beurre frais, de noisette et de viennoiseries. Un bon équilibre en bouche, ample, avec du gras, de la fraîcheur. Une finale fine et délicate sur des notes beurrées de noisette et de viennoiseries.

<u>Température de service :</u>	8 à 12°C.
<u>Potentiel de garde :</u>	4 ans
<u>Accords mets/vin :</u>	fruits de mer, poissons grillés

Fiche technique :

<u>Dénomination :</u>	IGP de l'Hérault
<u>Couleur :</u>	Blanc
<u>Degré alcoolique :</u>	12°
<u>Terrain :</u>	Sols de grès
<u>Cépage :</u>	100 % Chardonnay
<u>Vinification :</u>	Après un débouillage à basse température. La fermentation a été régulée à 16°C sur des jus de saignée et de presse durant 10 jours.
<u>Millésime :</u>	2013
<u>Conditionnement :</u>	Carton de 6 bouteilles

