

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Jour de Chance »

*« Une belle complexité aromatique avec des notes de vanille, viennoiseries, agrumes et fleurs blanches :
Tout un poème »*

Dégustation :

Une robe brillante avec des reflets verts et or. Un nez fin de beurre frais et de viennoiseries. Une belle complexité aromatique sur des notes vanillées, d'agrumes et de fleurs blanches. Un bon équilibre en bouche, du volume, avec de la finesse et de la fraîcheur. Une finale longue et délicate sur des notes beurrées, de vanilles, et de fleurs blanches.

<u>Température de service :</u>	8 à 12°C.
<u>Potentiel de garde :</u>	4 ans
<u>Accords mets/vin :</u>	Apéritif, poissons grillés et fruits de mer, bouillabaisse, viandes blanches, salade d'été, fromages à pâtes dures.

Fiche technique :

<u>Dénomination :</u>	IGP de l'Hérault
<u>Couleur :</u>	Blanc
<u>Degré alcoolique :</u>	13°
<u>Terroir :</u>	Sols de grès
<u>Cépage :</u>	100 % Chardonnay
<u>Vinification :</u>	Fermentation en barrique sur lie fine. Trois mois de bâtonnage en fût (pour apporter du gras), puis trois mois d'élevage en fût avant mise en bouteille.
<u>Millésime :</u>	Récolté le vendredi 13 septembre 2013
<u>Conditionnement :</u>	Carton de 6 bouteilles

