



Le Cep de Diane

Pays d'Oc IGP

Rendement: 35 hl/ha

Encépagement : Chardonnay 100%

Vinification-élevage : Cette cuvée limitée a été obtenue à partir d'une vendange à maturité optimale. Les raisins sont cueillis manuellement, puis triés. L'ensemble de la vendange est pressée puis directement vinifiée en fûts de chêne Français avec élevage sur lies et batonnage pendant 8 mois.

Dégustation : De tout petits rendements, une vendange à pleine maturité et une sélection de grains rôtis apportent sa typicité à ce Chardonnay. Ce blanc à la couleur dorée dégage des arômes subtils d'agrumes, de châtaignes avec des notes caramélisées. Du gras en bouche, une bonne fraîcheur et de la longueur confère à ce vin douceur et volupté.

Château d'Or et de Gueules - Chemin des Cassagnes - Route de Générac - 30800 Saint-Gilles

Tel : 04.66.87.32.86 - Fax : 04.66.87.39.11 - Port. : 06.03.53.62.12 - www.chateau-or-et-gueules.com - e.mail : chateaudoretdegueules@wanadoo.fr