



CHARDONNAY DUCS D'OCCITANIE

PRODUIT

Le Chardonnay IGP Ducs d'Occitanie, élevé dans la région d'Uzès (Languedoc), se distingue par une robe jaune pâle aux reflets dorés. Il dévoile un nez délicat floral et fruité, ponctué de notes boisées, tandis qu'en bouche, on apprécie une attaque vive suivie de saveurs exotiques et épicées, relevées d'une touche légèrement beurrée en finale. Parfait pour l'apéritif ou accompagné de poissons et coquillages

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Languedoc / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Chardonnay