

Roger Bertrand (Vigneron Eleveur)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

Fiche technique Vin de Pays d'Oc Chardonnay

Dénomination des vins : Domaine de Longueroche – Vin de Pays d'Oc Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay (rendement : 40 hl/ha)

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures

Élevage : cuve inox

Durée de conservation : 5 ans

Bouteille : Vintage 75 cl

Bouchon : 44 X 24

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe jaune paille claire et lumineuse.
Arômes floraux évoluant sur des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques.
Son attaque est moelleuse avec une belle longueur en bouche.

Température de service : 8° à 12°

Alliance gastronomique : crustacés, poissons, salades, fromages...

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

