



TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

CHARDONNAY

[VAUCLUSE - BLANC]

Indication Géographique Protégée | 2017



VINIFICATION | Vendanges de nuit et après une macération, le jus fermente en cuves thermo régulées. Par la suite le vin est élevé sur lies fines.

VINIFICATION | Grapes picked at night and after a short maceration, the juice ferments in thermoregulated tanks. Thereafter aged on fine lees.



DÉGUSTATION | Robe jaune pâle, nez fin aux arômes de fruits blanc et d'acacia. Bouche souple, fraîche avec des notes florales et minérales.

TASTING | Pale yellow color, fine nose of white fruits and acacia flowers. The mouth is soft and fresh with delicate floral and mineral notes.



METS & VINS | Servir frais, avec poissons, volailles en sauce blanche, apéritif, fromages de chèvre

PAIRING | To be served cool, this wine will go with fishes or poultry in white sauce. Aperitif and goat cheese can also highlight this chardonnay.



RÉCOMPENSES | Médaille d'Or - Concours des Vins à ORANGE 2018

MEDALS | Gold medal – 2018 Orange Wine Contest.

