

GAMME CEPAGE

Chardonnay Bio

IGP d'Oc



CEPAGE / GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

CARACTÉRISTIQUES :

Couleur jaune or brillant, aux reflets verts. Arômes de pêche, agrumes et fleurs blanches. Belle amplitude en bouche.



Beautiful shine, a golden yellow, peach and citrus aromas on the nose. Well rounded and amplitude mouth.

ACCOMPAGNEMENT :

Apéritif, coquillages, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches et chèvres frais.



Aperitif, seafood, grilled fishes or with sauce, chicken, fresh goat cheeses.

SERVICE : 10° à 12 °C.

CONSERVATION :

A consommer dans les 2 ans.

Consume within 2 years.



HÉRACLÈS