



DOMAINE BONIAN

CHARDONNAY

APPELATION : IGP Côtes de Thongue

CEPAGE : Chardonnay

VINIFICATION : Vendange mécanique nocturne afin de préserver le potentiel aromatique des raisins. Eraflage total. Pressurage avec sélection des jus. Clarification à froid puis FA en cuve thermorégulée pour conserver les arômes pariétaux

T° DE SERVICE: 8 à 10°C

DEGUSTATION

Œil : Robe jaune clair avec des reflets verts

Nez : Nez complexe, beurré avec des arômes de fruits à chair blanche (pêche de vigne, poire)

Bouche : La bouche est élégante, des notes d'agrumes lui confèrent une agréable fraîcheur en finale.



Alain Almes *Vigneron Récoltant*
9 Chemin de Margon - 34480 Pouzolles

Tél/Fax : 04 67 21 77 16

mail : alain.almes@gmail.com

Port : 06 07 99 73 73

www.vins-languedoc-bonian.com