

ELEGANCE 43.74° Nord Chardonnay

• Producteur: Claude Vialade

• Origine : Occitanie

Appellation : IGP Pays d'Oc

• Type de vin : Biologique



Cépages blancs: 100% Chardonnay



<u>Terroir</u>: Vignoble qui se situe sur le cordon du littoral méditerranéen, entre Cévennes et Camargue. Il bénéficie d'un climat chaud et sec, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer des vins expressifs.



<u>Viticulture</u>: Vignoble conduit en espalier et mécanisé, la technicité et la rigueur à la parcelle permettent de mener les raisins jusqu'à leur plus belle maturité. Cépage conduit selon les cahiers des charges de l'agriculture biologique et certifié par un organisme Européen.



Vinification : Les raisins sont vendangés mécaniquement de nuit afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Après tri mécanique, les raisins subissent une faible macération pelliculaire, avant le pressurage par pressoir pneumatique. Le débourbage de 48h à 5°C permet d'obtenir des jus clairs. La fermentation se fait sous contrôle des températures, en une petite dizaine de jours. La maîtrise du froid et de l'O2 permet de raisonner les apports en sulfites. Après fermentation, les vins sont soutirés et élevés au contact de douelles, durant 1 mois.



<u>**Dégustation :**</u> Robe jaune, avec des reflets verts. Le nez révèle des arômes d'abricot, de vanille et de cannelle. La bouche est ample, délicatement boisée.

Température de dégustation : 12°C.



Gastronomie:



Bouteille

• Type : Bourgogne grande

Hauteur: 29.38 cmPoids: 1.403 kg

• Gencod: 3569401008734

Carton

• Dimensions: 26.9 x 18.1 x 30.6 cm

Poids: 8.66 kgUCV/Carton: 6

Gencod: 3569408008737 (mill 2018)

Couche

Nombre de cartons : 19UCV/Couche : 19 x 6 = 114

Palette

• Dimensions: 120 x 80 x 136.5 cm

Poids: 760 kg

• Nombre de couches : 5

• Cartons/Palette : 5 x 19 = 95

• UCV/Palette :95 x 6 = 570

Logistique