



## CHARDONNAY DUCS D'OCCITANIE

### PRODUIT

Le Chardonnay IGP Ducs d'Occitanie, élevé dans la région d'Uzès (Languedoc), se distingue par une robe jaune pâle aux reflets dorés. Il dévoile un nez délicat floral et fruité, ponctué de notes boisées, tandis qu'en bouche, on apprécie une attaque vive suivie de saveurs exotiques et épicées, relevées d'une touche légèrement beurrée en finale. Parfait pour l'apéritif ou accompagné de poissons et coquillages

### PROFIL GUSTATIF

|         |                        |          |
|---------|------------------------|----------|
| Léger   | <div><div></div></div> | Puissant |
| Souple  | <div><div></div></div> | Tannique |
| Sec     | <div><div></div></div> | Moelleux |
| Vif     | <div><div></div></div> | Rond     |
| Fruité  | <div><div></div></div> | Boisé    |
| Minéral | <div><div></div></div> | Fruité   |



### IDENTITÉ

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Région viticole / Pays | Languedoc / France |
| Type de vin            | Blanc              |
| Volume                 | 0,75L              |
| Degré d'alcool         | 13,5%              |
| Potentiel de garde     | à boire            |
| Cépages                | Chardonnay         |