



CÉPAGE / CHARDONNAY

TERROIR ARGILO-CALCAIRE SUR FAIBLES COTEAUX.
ÂGE DES VIGNES : ENTRE 5 ET 20 ANS.

VENDANGE MÉCANIQUE AU LEVER DU JOUR POUR AVOIR
DES RAISINS FRAIS.

VINIFICATION PRESSURAGE DIRECT SOUS INERTAGE TOTAL
DE LA VENDANGE
DÉBOURBAGE 48H À 6°C.
FERMENTATION ENTRE 13 ET 15°C DANS DES CUVES INOX.
(LEVURES INDIGÈNES) PENDANT 3 SEMAINES ENVIRON.
PAS DE FERMENTATION MALOLACTIQUE.
ÉLEVAGE DE 2 MOIS MAXIMUM EN CUVE INOX POUR MISE EN
BOUTEILLE RAPIDE (FIN D'ANNÉE).

RENDEMENT 50 HL/HA.

ALLIANCES GASTRONOMIQUES

CE VIN ACCOMPAGNERA VOS COQUILLAGES, FRUITS DE MER ET
CRUDITÉS.

EXCELLENT ÉGALEMENT EN APÉRITIF.

À SERVIR ENTRE 12 ET 14°C.

CÉVENNES, INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ, SCEA DOMAINE DE COURSAC
15 CHEMIN DU CHÂTEAU D'EAU, F30260 CARNAS, PRODUIT DE FRANCE

