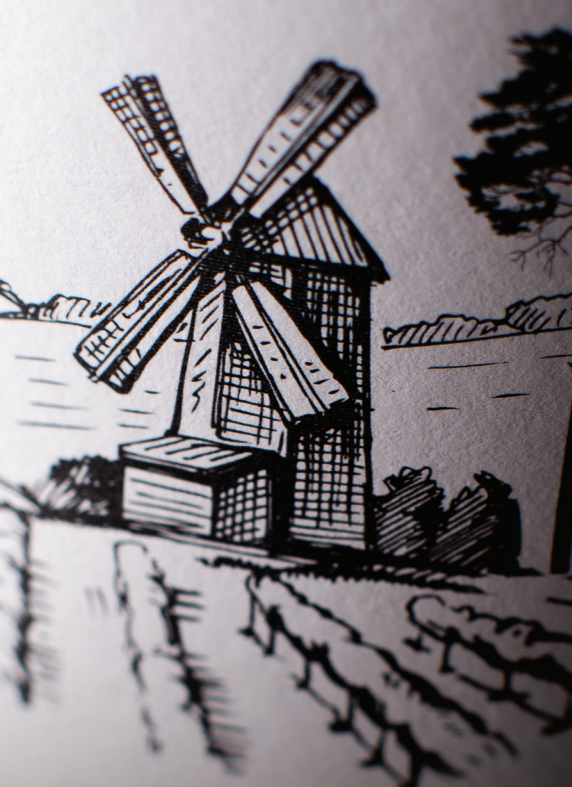


*Le Petit
Moulin Cazal*



Le Moulin Petit Cazal
Chardonnay Viognier
IGP PAYS D'OC BLANC

ASSEMBLAGE

65% chardonnay, 35% viognier

TERROIR

Sols d'alluvions argileux situés de part et d'autre de l'Orb.

VINIFICATION

Récolte nocturne aux heures les plus fraîches de l'été, vinification par pressurage direct. Fermentation à basse température et élevage sur lies fines.

DEGUSTATION

Robe jaune dorée aux reflets or, nez intense d'agrumes confits et de pêche de vigne, bouche ronde et fruitée. Bel assemblage entre la sucrosité du Chardonnay et l'aromatique intense du Viognier.

SERVICE

Température de service 8°C à 10°C. Idéal pour accompagner un poisson grillé ou une viande blanche.

GARDE

1 à 2 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188391686

Carton : 3760188391693

