



CÔTÉ BLANC 2017 IGP D'OC

DOMAINE DE FONTIÈS

Terroir : Montagne d'Alaric

Sol : argilo - calcaire

Encépagement : Chardonnay 100 %

Rendement moyen : 70 hl /ha

Vinification : vendange de nuit, pressurage direct et mise en débouillage en reprenant les bourbes fines fermentation en cuve à une température de 16 °c de 18 jours élevage avec battonnage sur lies de fermentation afin de stabiliser au maximum les arômes et apporter un équilibre et une complexité plus importante pendant deux mois.

degré : 13,5 % vol

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : belle robe jaune clair

Nez : arômes de pêche et de poires mêlées à de subtiles notes grillées.

Palais : bouche ronde et ample, finale agréable et persistante en bouche.

SERVICE DU VIN

Alliances : léger et frais pour l'apéritif. accompagne très bien les crustacés et tous les poissons en général.

Se conserve très bien et peut se boire toute l'année

Température du vin : 10-12°

