



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

## Chardonnay 1

***Ce vin est issu d'une viticulture raisonnée certifiée.***

**APPELLATION :** IGP Côtes de Gascogne (blanc sec)

**DESIGNATION :** Domaine de Papolle « *La Gloire de Mon Père* »

**CEPAGE :** Chardonnay 100%

**ASPECT VISUEL :**

Robe limpide et brillante, jaune pâle reflets or blanc.

**ASPECT OLFACTIF :**

Premier nez légèrement fumé, biscuité, notes de fruits blancs, typé Chardonnay.

**ASPECT GUSTATIF :**

La bouche est sincère, solide et tenue, enveloppée. C'est un vin mariant le gras & la fraîcheur, sur un mélange de notes de fleurs blanches, fruits blancs et de mirabelle en rétro-olfaction.

**ACCORDS :**

Frais et complexe, ce vin vous ravira à l'apéritif et accompagnera parfaitement Crustacés & poissons, viandes blanches en sauces.

**CONSERVATION :**

A boire dans l'année pour avoir la garantie de ses arômes de jeunesse, mais également apte à un court vieillissement (2/3 ans), le vin se dévoilera plus exubérant.

A conserver couché dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

**TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE :** 8/12°C

**VINIFICATION :**

Pulvérisation foliaire. Maturité optimale des raisins et contrôlée. Vendanges de nuit à la fraîche. Surmacération de 48h en cuve avant pressurage. Circuit fermé inerte dès pressurage, suivi d'une stabulation à froid de 4 à 8 jours. Vinification à basse température. Elevage sur lies fines.

**PACKAGING**

Bouteille Bourguignonne lourde teinte chêne (contenance 75cl).  
Etiquette papier structuré pure Cotton et vernis gonflant. Bouchon synthétique Nomacork personnalisé et 100% recyclable. Capsule noire en complexe aluminium lourd. Ce vin est livré en carton de 6 bouteilles debout, soit 72 cartons par palette EUR, 4 couches x 18 cartons, 432 cols.



Gencod Bouteille  
3399 511 000 102