

PELISSIERE

Couleur : blanc

Millésime : 2018

Appellation : Vin de pays d'Oc.

Cépage : Chardonnay 100 %

Terroir : argilo-calcaire.

Vinification : Récolté la nuit, pressurage direct puis vinification en cuve inox à basse température.

Note de dégustation : Un joli nez d'agrumes, de vanille et beaucoup de finesse. La cuvée Pélissière vous comblera à l'apéritif, sur vos poissons, fromage de chèvre et épisses.

Service : 9 à 10°C.

Garde : 2 ans, à boire dans sa jeunesse.

Production annuelle : 47000 cols.

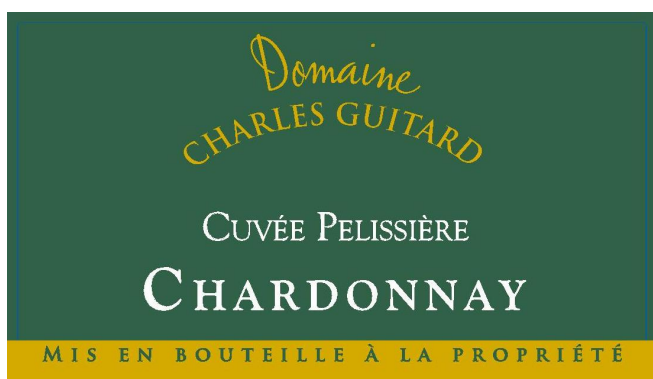
Mode de bouchage : bouchon synthétique.

Disponibilité : 50 cl et 75 cl.

Quantité disponible : 6000 cols en 75 cl et 1700 cols en 50 cl.

Type de bouteille : bordelaise tradition antique.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles debout verre à verre et palette Europe de 600 bouteilles.



DOMAINE CHARLES GUITARD

1480 RD 363 – 30670 AIGUES-VIVES – France

Tél : +33 466 35 18 10 - Fax : +33 466 71 52 18 - E-mail : contact@vignoble-charlesguitard.fr

www.vignoble-charlesguitard.fr