

Gamme Rencontre

Serpentine 2020

Pays d'Oc

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- **Cépages**

Chardonnay 100%

- **Vignoble**

Le cépage « chardonnay » se révèle parfaitement adapté à notre terroir, nos terres froides sont parfaites pour l'élaboration de nos vins blancs.

Les vignes, jeunes de 3 ans, sont palissées suffisamment hautes pour puiser toute l'énergie du soleil.

Les vendanges sont réalisées fin Aout.

- **Vinification**

Les raisins récoltés sont pressés directement, en douceur. Le moût obtenu est refroidi et débourbé par décantation naturelle. La fermentation maîtrisée entre 12 et 14 °C durant 3 semaines permet le respect du potentiel aromatique.

- **Analyse Organoleptique**

Robe : Robe or clair lumineuse.

Nez : Le nez puissant, exprime de généreuses notes d'ananas murs, de pêches de vignes et une délicate et fraîche note de noisette.

Bouche : Plein, le palais se montre suave et chaleureux, dans un ensemble qui s'épanouit longuement sur une finale aux accents fruités.

- **Vin Bio**

Vin bio, certifié par ECOCERT

- **Accords mets et vins**

Ce vin accompagnera apéritifs, viandes blanches et crustacés.

A servir entre 10 et 12 °

Cause – Freychet depuis 1804

Arnaud Freychet – Vigneron