

# Cuvée Clair de Lune

## IGP Saint Guilhem le Désert



### MEDAILLES



Médaille d'or - Concours des vins de la Vallée de l'Hérault 2022

### ASSEMBLAGE

Chardonnay (60%), Vermentino (40%)

### TERROIR

Raisins issus des vignes de l'appellation **IGP Saint-Guilhem-Le-Désert** sur la commune de Gignac.

**Sol argilo/calcaire.**

### VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les différents cépages sont vinifiés séparément en cuves bétons et cuves inox, puis assemblés juste avant mise en bouteille.

Le **bâtonnage** des lies en fin de fermentation permet un gain de **sucrosité** et de **volume en bouche**.

### DÉGUSTATION

Au nez se développent des arômes d'**agrumes**, de **genêt** et de **fruits blanc à noyau**.

La bouche, à la fois gourmande et fraîche, révèle des **arômes de pamplemousse et d'ananas frais**, portés par une belle sucrosité.

### ACCORD METS ET VINS

Ce vin frais et fruité se déguste parfaitement sur **des fruits de mer**, **des poissons en sauce** ou même **des desserts au fruits**.

A servir frais (12/13°C)