

PRESTIGE



Couleur : blanc

Millésime : 2017

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. Elevage 9 mois en fût de chêne neuf.

Note de dégustation : Ce vin issu de chardonnay développe des arômes de fruits secs et de vanille. Son vieillissement en fût lui apporte une bouche ample, une finale assez longue. Il sera servi de préférence avec des plats nobles comme des volailles ou des poissons en sauce.

Service : 10 à 11°C.

Garde : à boire jeune et jusqu'à 3 ans.

Production annuelle : 3000 cols.

Mode de bouchage : bouchon synthétique.

Disponibilité : 75 cl.

Quantité disponible : 4000 cols en 75 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