

# La Cave des 9 Clés Chardonnay

Chardonnay, IGP PAYS D'OC



**FOURNISSEUR :**  
Skalli



**TERROIR :** Terrasses alluviales argilo-limoneuses du Languedoc

**CEPAGE :** Chardonnay (100%)

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Récolte de nuit. 80% de pressurage direct et 20% de macération pelliculaire. Elevage sur lies pendant 4 mois

**MISE EN BOUTEILLE :** Par Skalli

**NOTE DE DEGUSTATION :**

**Couleur** Robe jaune clair

**Arômes** Nez de fruits secs (noix, amande) avec des notes beurrées

**Saveurs** Attaque fraîche. Bouche souple. Finale onctueuse

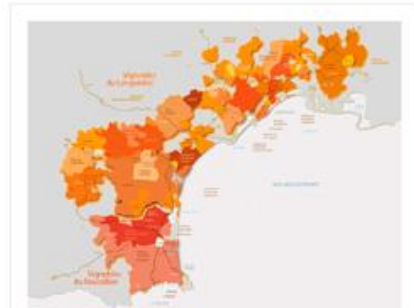
CONTENANT	CENTILITRAGE	COLIS	REFERENCE
Bouteille	75	6	520652
BIB 5L	500	1	520656
BIB 10L	1000	1	510153

**CONSEIL DE SERVICE :**

**Accords mets :**

Viandes blanches grillées, Poissons grillés, Amuse-bouches

Température de service : 10- 12°C



**CARTE DES VINS**

**Pays d'Oc IGP La Cave des 9 Clés Chardonnay**

Un Chardonnay plein de fraîcheur et d'onctuosité sur des notes de fruits secs.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

Safrà 2013. Happy Hour "Le Latin Saint Germain", Paris, 25/09/2014.