



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CÉVENNES

Géologie du sol : Sols argilo-calcaires

Encépagement : 100% Chardonnay

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Égrappage et pressurage direct, fermentation en cuves thermo-régulées

Elevage : Élevage sur lies

Degré : 12.5%

Aspect Visuel : Robe jaune aux reflets dorés

Aspect Olfactif : Au nez, des notes de fruits exotiques avec une pointe d'agrumes frais

Aspect Gustatif : Bouche ample et suave, avec des arômes de poire

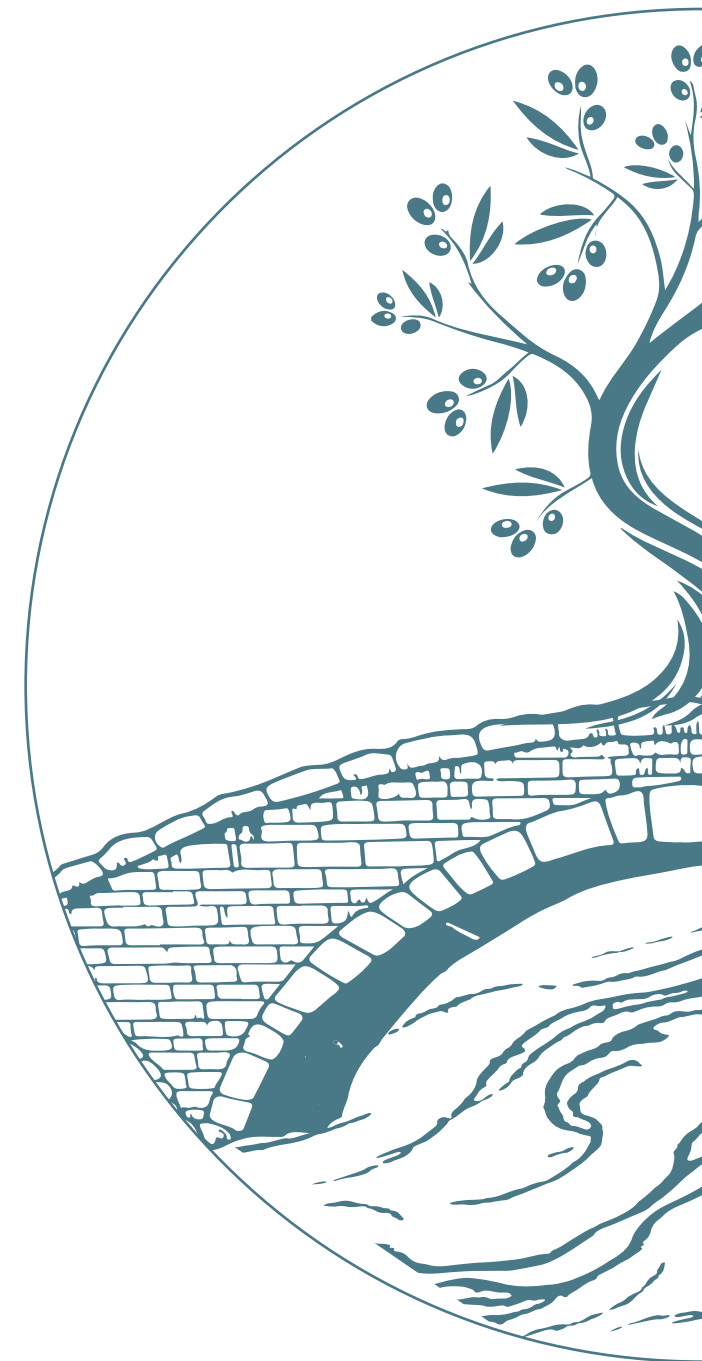
Accord mets et vins : Dorade grillée, mets sucrés-salés, tarte aux framboises

Température de service : 10°-14°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem





INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CÉVENNES

Soil geology: Clay-limestone soils

Grapes: 100% Chardonnay

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Destemming and direct pressing, fermentation in thermo-regulated tanks

Ageing: Aged on « lies »

VOL: 12.5%

Appearance: Yellow colour with golden reflections

Nose: Exotic fruit notes with a hint of fresh citrus

Mouth: Full mouth and suave, with pear aromas

Food and wine pairing: Grilled sea bass, sweet and salty dishes, raspberry tart

Serving temperature: 10°-14°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem

