



# CUVÉE ONDINE

**PAYS D'OC**

**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE**

**Géologie du sol :** Terroir argilo-calcaire, riche en minéraux, donnant une profondeur aromatique au vin

**Encépagement :** Chardonnay, Grenache, Colombard

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans

**Vinification :** Récolte effectuée à pleine maturité, avant pressurage, puis fermentation à basse température (14-16°C) pour préserver les arômes fruités.

**Élevage :** En cuve inox

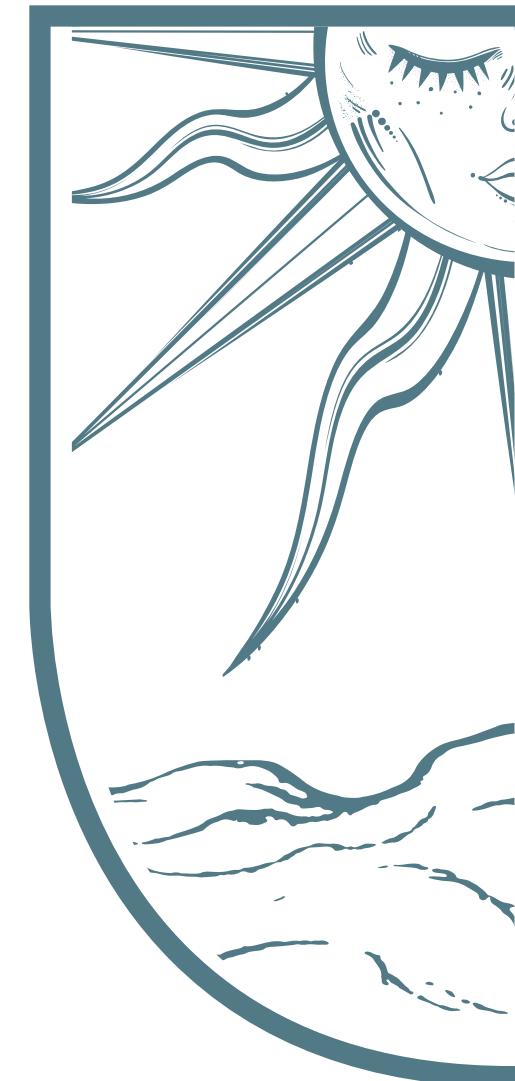
**Aspect Visuel :** Robe jaune pâle avec des reflets dorés, brillante et limpide.

**Aspect Olfactif :** Nez intense et expressif, dominé par des arômes de fruits à chair blanche, et des notes florales.

**Aspect Gustatif :** Bouche fraîche et équilibrée, avec une attaque vive et une finale fruitée et persistante, offrant une belle harmonie entre acidité et fruit.

**Accord mets et vins :** Parfait avec des fruits de mer, des poissons grillés, des plats asiatiques ou encore des fromages frais.

**Température de service :** 8°-10°C





# CUVÉE ONDINE

**PAYS D'OC**

**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE**

**Soil Geology :** Clay-limestone terroir, rich in minerals, granting aromatic depth to the wine.

**Grape Varieties :** Chardonnay, Grenache, Colombard

**Age of the vines :** 20 to 40 years

**Vinification :** Harvested at full maturity, before pressing, then fermentation at low temperature (14-16°C) to preserve the fruity aromas.

**Aging :** In stainless steel tanks

**Visual Aspect :** Pale yellow color with golden reflections, bright and clear.

**Olfactory Aspect :** Intense and expressive nose, dominated by white fruits aromas and floral notes.

**Gustatory Aspect :** Fresh and balanced on the palate, with a lively attack and a fruity, persistent finish, offering a beautiful harmony between acidity and fruit.

**Food Pairings :** Perfect with seafood, grilled fish, Asian dishes, or fresh cheeses.

**Serving Temperature :** 8°C-10°C

