



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

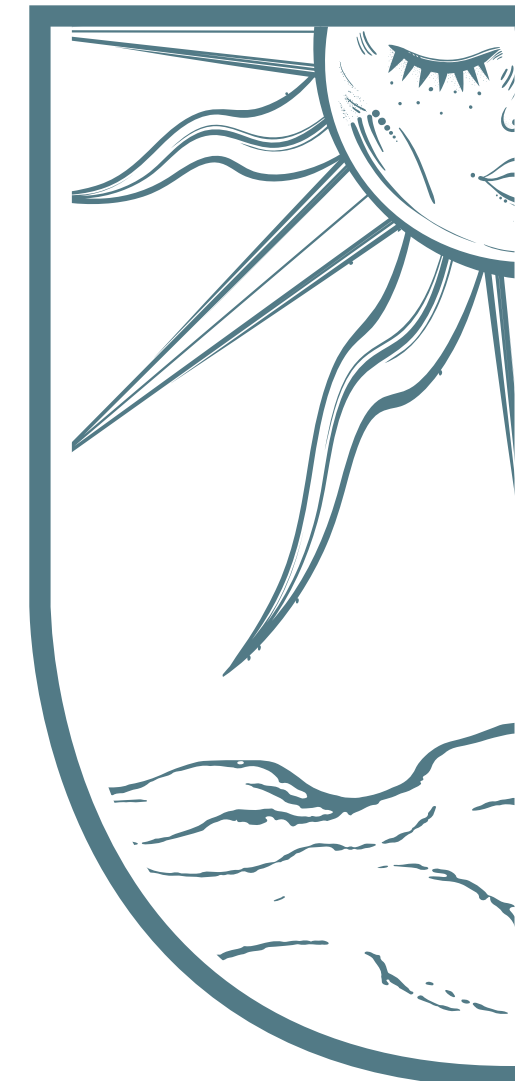
Aspect Visuel : Robe jaune pâle avec des reflets dorés, brillante et limpide.

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

