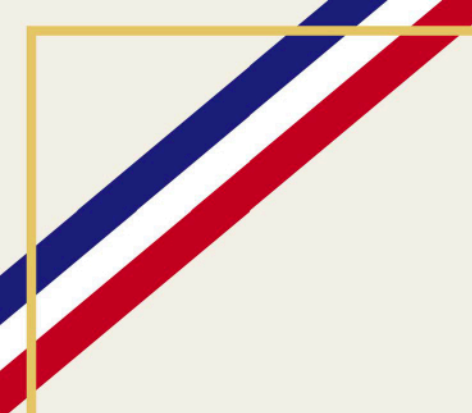




CHARDONNAY GRENACHE BLANC

SAINT GUILHEM LE DÉSERT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Qu'importe où dans le monde, les premiers mots qui viennent à l'esprit quand on évoque la France sont : vin, baguette, fromage, prétentieux et, bien sûr, notre emblème : le Coq. C'est ainsi qu'est né le concept de Prétencious Coq : la quintessence des clichés Français.

Géologie du Sol : sols argilo-calcaires

Encépagement : Chardonnay, Grenache Blanc

Âge des vignes : 20 à 40 ans

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

Elevage : travail des lies en élevage

Degré : 12,5%

Aspect Visuel : Robe jaune aux reflets dorés

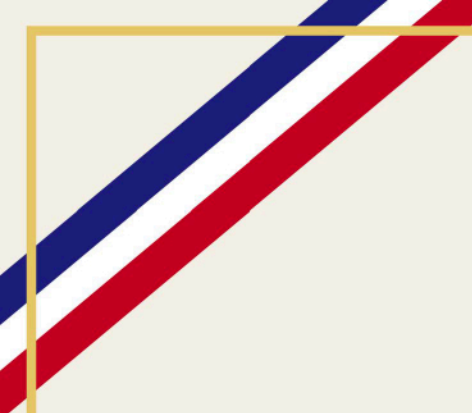
Aspect Olfactif : Au nez, des notes de fruits exotiques avec une pointe d'agrumes frais

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°





CHARDONNAY GRENACHE BLANC

SAINT GUILHEM LE DÉSERT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

No matter where in the world, the first words coming to mind when mentioning France are: wine, baguette, cheese, pretentious and, of course, our emblem: the Rooster (Coq). These stereotypes gave birth to **Prétencieux Coq**: the quintessence of the French clichés.

Soil Geology : Clay-limestone soils

Grapes: Chardonnay, Grenache Blanc

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