

# CHARDONNAY TOUR DE SAINT-PREIGNAN

IGP D'OC



IMPORTATION PRIVÉE



# CHARDONNAY TOUR DE SAINT-PREIGNAN

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Jusqu'à la Révolution française, ce vignoble appartenait aux évêques de Béziers. Depuis 30 ans, les bâtiments et le vignoble ont été remis en état pour assurer un développement qualitatif du vignoble. Depuis 2005, c'est la famille Pastor qui a repris la destinée du domaine de Saint-Preignan. Celui-ci est situé à Pouzolles, dans l'appellation Coteaux du Languedoc, sur un terroir constitué de terrasses villafranchiennes pour les vignes de grenache, de carignan et de chardonnay.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Vendange aux heures les plus fraîches
- Macération de 3 heures suivie d'un léger pressurage
- Fermentation sous contrôle des températures afin de conserver la vivacité et la fraîcheur du vin

## LES CÉPAGES

- Chardonnay 100%

## LA DÉGUSTATION

- Jolie robe jaune aux reflets argentés
- Nez puissant avec une finale très florale
- Bouche pleine bien équilibrée

## USAGE

Ce vin se consomme avec des poissons, des volailles et des fromages doux. Il peut vieillir de 3 à 5 ans et se déguste à environ 10°C.

## RÉCOMPENSES

- Médailles d'argent au Concours des vins de la Foire de Brignoles 2013 — Millésime 2010



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho  
T 450 628-5639 • F 450 824-1200  
info@vinconseil.com  
www.vinconseil.com