



## LES ATHLETES DU VIN CHARDONNAY

<u>Appellation</u>	Vin de France
<u>Cépage / Grape Variety</u>	100% Chardonnay
<u>Terroir / Soil</u>	Argileux – sableux <i>Sandy clay</i>
<u>Age des vignes / Vine age</u>	20 ans <i>20 years</i>
<u>Vinification / Winemaking</u>	Vendange manuelle. Pressurage pneumatique. Fermentation avec levures indigènes en cuves béton. Débourage statique à froid. Elevage en cuves béton pendant 6 mois. <i>Grapes are hand harvested. Fermentation with indigenous yeasts in concrete tanks. Cold settling. Ageing in concrete tanks during six months.</i>
<u>Dégustation / Tasting note</u>	Nez de fruits blancs. Bouche ample avec une belle minéralité et une finale légèrement anisée. <i>Nose of white fruits. Full mouth with a beautiful minerality and a lightly aniseed finish.</i>
<u>Accord / Food Pairing</u>	Apéritif, viandes blanches, poissons <i>Starter, poultry, fishes</i>