



# LE CHAI D'ÉMILIEN

Eternam, c'est l'amour que porte un vigneron à sa moitié.  
Un amour éternel qui s'exprime dans ce vin à travers son fruit et sa complexité.  
C'est un blanc à dominante sauvignon adouci par du chardonnay, élevé sur lies fines.



## **APPELATION :**

IGP Pays d'Oc

## **CÉPAGES :**

Sauvignon - Chardonnay

## **VIGNIFICATION :**

Fermentation longue avec contrôle des températures et élevage sur lies fines.

## **DÉGUSTATION :**

La robe est pâle avec des reflets verts. Le nez est à la fois floral (fleur de pécher, lys, pivoine) et fruité (surtout agrumes type pomelo et bergamote). La bouche est digeste, désaltérante et fraîche.

## **ACCORDS GOURMANDS :**

Idéal pour apéritif, seiches ou dorade à la plancha, viande blanche braisée, poulet au citron, fromage de chèvre frais.

## **CONSERVATION :**

A consommer dans les deux ans.

## **STYLE :**

Vin blanc sec et fruité.