



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

VINIFICATION :

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.



LE CHAI D'ÉMILIEN

Eternam is the love that a winemaker has for his other half.
A love expressed in this wine by its fruit and its complexity. It is a white wine with a majority of sauvignon, softened by chardonnay, aged on fine lees.



APPELATION :

IGP Pays d'Oc

GRAPES VARIETY:

Sauvignon - Chardonnay

WINEMAKING:

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

TASTING:

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.

FOOD PAIRING:

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.