



IL N'Y A PAS DE  
**GRAND VIN**  
SANS UN  
**GRAIN DE FOLIE.**



## BELLES DE VIGNE

CHARDONNAY 100%

PAYS D'OC

indication géographique protégée

**2023**



### TERROIR

Argilo-calcaire

### VINIFICATION

Après vendanges, les raisins sont directement pressés en grappes entières sans macération. Baisse de la température autour de 4°C pendant 24h, puis léger débourbage. Fermentation en cuve inox sans produit chimique ni œnologique pendant 15 jours. Pas de fermentation malolactique. Elevage sur lies en cuve inox pendant 6 mois. Avant la mise, il sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpideur et une stabilité optimum.



Belles de vigne offre une grande fraîcheur et sa palette aromatique développe des arômes de fruits frais et de fleurs blanches.



Par sa fraîcheur et sa simplicité, Belles de vigne accompagnera parfaitement vos apéritifs, poissons, salades composées, cuisine asiatique et fromages à pâte dure.



bouteille  
Bourgogne  
395 g 75cl



bouchon  
Liège



carton  
1 x 6 à plat



palette  
100 cartons  
/palette  
EUR

