



CHARDONNAY

des montagnes

ALT. 503m

Caractère :

Frais, exotique et harmonieux

Particularités :

En altitude, ce Chardonnay trouve un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise.

Accords Mets et Vins :

A déguster à l'apéritif ou sur de la cuisine asiatique.

DÉNOMINATION: IGP Côtes Catalanes

ALTITUDE: 503m

TERROIR / SOILS: Arènes Granitiques

CÉPAGES / GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

DEGRÉ / % VOL: 12.5%

CENTILISATION: 750ml

BOUCHAGE / CLOSURE: DIAM

MILLÉSIME / VINTAGE: 2023

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux traitements.

Sur ce plateau de granit qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins fluides et frais, marqués par un caractère minéral.

