



## C A R A C T E R I S T I Q U E S

### SITUATION GEOGRAPHIQUE

Nord de Montpellier - Languedoc

### TYPE DE SOL

Sol argilo-calcaire



100% Chardonnay



Vendanges de nuit.  
Fermentation à 16°C pendant 15 jours.  
Élevage sur lies fines et batonnage pendant un mois.



8 à 10°C



Robe or pâle aux reflets dorés.



Nez fin aux arômes beurrés et briochés.



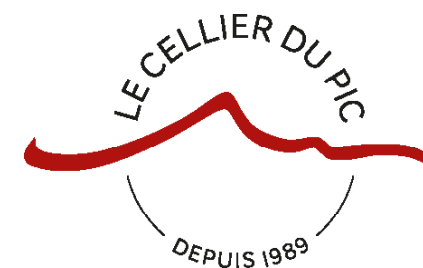
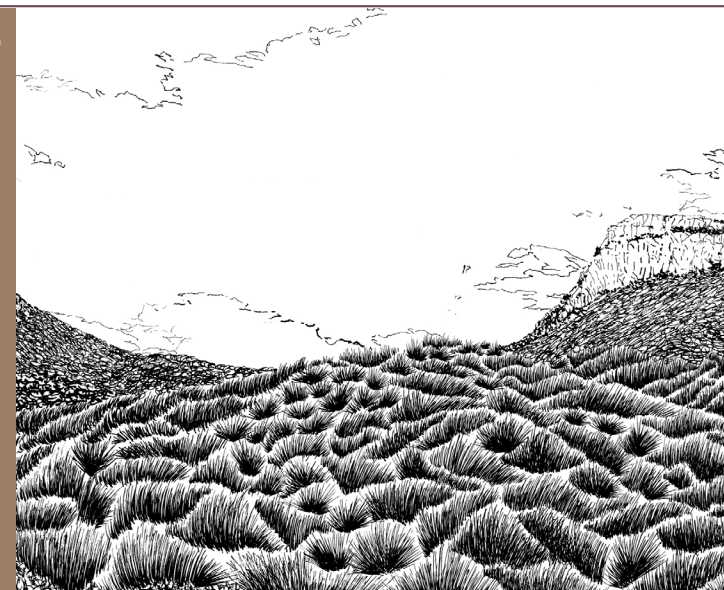
Bouche riche et opulente sur des arômes de mandarine en finale.



Tagliatelle au saumon,  
Picodon.



2 à 3 ans de garde



285, Avenue de Sainte Croix  
34820 ASSAS

04 67 65 93 55

commercial@vpic.fr

www.cellierdupic.fr