

## *Les Vignerons I.G.P. – Chardonnay Blanc* *Vignerons Propriétés Associés*

1991 wurde die Winzervereinigung in dem kleinen Ort Calvisson (ca. 15 km westlich von Nîmes) gegründet. Die Trauben für die fruchtbetonten Vins de Pays d'Oc stammen aus dem Gebiet Languedoc, das den Reben mit seinen unterschiedlichen Bodenformationen und dem mediterranen Klima ideale Wachstums- und Reifebedingungen bietet.

Mit großem Engagement und Begeisterung perfektionieren die Winzer ihre Qualitäten von Jahr zu Jahr. Wurde in den Anfängen noch große Mengen im Fass verkauft, wird heute die gesamte Ernte, überwiegend in der südfranzösischen Gastronomie, in der Flasche vermarktet. Fast 70 % hiervon geht direkt in die Gastronomie Südfrankreichs. Dies bürgt für hochwertige und konstante Qualität.

<b>Anbaugebiet:</b>	Languedoc/Frankreich
<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay
<b>Boden:</b>	Kalkschotter, roter Kalktonboden
<b>Alkohol:</b>	13,5 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	1 - 2 Jahre
<b>Restzucker:</b>	1,2 g/l
<b>Säure:</b>	3,72 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	12 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>EAN-Code Flasche:</b>	3 392 120 000 297



Art. 22113

<b>Charakteristik:</b>	sehr fruchtbetonte, frische Art im Zusammenspiel aus Mineralität, Würze und voller Frucht. Aromen von Pfirsich, Ananas und Haselnuss. Am Gaumen weich und ausgewogen mit langem, fruchtigem Nachhall.
<b>Passend zu:</b>	Ideal zum Aperitif oder zu Muscheln, Krustentieren, Spargel, Grilltem oder in Soße angemachtem Fleisch, exotischen Speisen