

# DOMAINE LE NOUVEAU MONDE

## *Vin de pays d'Oc Chardonnay 2013*

Cépages: Chardonnay 100%

Age de la vigne: 26 ans

Rendement: 45Hl/Ha

Terroir: sables marins, les vignes sont à 800mètres de la mer méditerranée et à 50m de l'étang de Vendres, elles bénéficient d'une très forte influence maritime et d'un micro-climat exceptionnel du a cette position.

Vinification: traditionnelle. Raisins à maturité optimum, récolte de nuit (températures basses). Les jus sont obtenus par pressurage direct, légère macération à froid. Débourbage à froid, turbidité 200NTU. Fermentation lente à température contrôlée (18-19°C).

Elevage: 9 mois en cuve inox

Garde: 2 ans

Accord culinaire: fromages (pélardon), rouille de sèche, poissons en sauce