



Millesime
2016



DOMAINE DE
CAUX
ET SAUZENS

L'excellence du Languedoc



CHARDONNAY
PAYS D'OC BLANC BARRIQUE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CÉPAGES

100% Chardonnay

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolté à maturité optimale. Pressurage léger. Débourbage statique à froid puis fermentation en barrique. Elevage en fût de chêne français pendant 10 mois.

DÉGUSTATION

La robe, claire et limpide.

Le nez, toasté, fruité rappelant la poire.

La bouche, parfait équilibre entre les fruits et des notes de noisettes grillées. Vin à la fois rond et fruité.

ACCORD METS ET VINS

Idéal pour accompagner les poissons, les homards ainsi que les volailles fermières.

NOTE

Température de service de 12 à 14°C

13,5% VOL

SCEA DE CAUX ET SAUZENS -11170 CAUX ET SAUZENS

TEL : 04 68 71 66 75 // MOB : 06 38 88 07 33

CONTACT@CHATEAUDECAUX.COM

WWW.CHATEAUDECAUX.COM

