



IL N'Y A PAS DE
GRAND VIN
SANS UN
GRAIN DE **FOLIE.**



BELLES DE VIGNE

CHARDONNAY 100%

PAYS D'OC

indication géographique protégée

2025



FR-BIO-01

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Après vendanges, les raisins sont directement pressés en grappes entières sans macération. Baisse de la température autour de 4°C pendant 24h, puis léger débourage. Fermentation encuve inox sans produit chimique ni œnologique pendant 15 jours. Pas de fermentation malolactique. Elevage sur lies en cuve inox pendant 6 mois. Avant la mise, il sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.



Belles de vigne offre une grande fraîcheur et sa palette aromatique développe des arômes de fruits frais et de fleurs blanches.



Par sa fraîcheur et sa simplicité, Belles de vigne accompagnera parfaitement vos apéritifs, poissons, salades composées, cuisine asiatique et fromages à pâte dure.



bouteille
Bourgogne
395 g 75cl



bouchon
Liège



carton
1 x 6 à plat



palette
100 cartons
/palette
EUR

