

Cuvée Héloïse // CHARDONNAY // 2016 IGP Pays d'Oc

CEPAGES: 100% Chardonnay ALC: 13% vol

SOLS ET CONDUITE DE LA VIGNE : Le sol volcanique trace une empreinte de basalte sur notre terroir et confère aux vins richesse et complexité. Le vignoble, caractérisé par de faibles rendements, se répartit sur des terrasses orientées sud-est vers la mer.

CLIMAT: Le climat Méditerranéen se distingue par des hivers doux et humides et à l'inverse des étés chauds et secs. La grande bleue à proximité offre au vignoble du Domaine de Daurion une fraîcheur bienfaitrice.

VINIFICATION: La vendange s'effectue la nuit pour profiter de la fraîcheur et ainsi préserver les arômes du vin. Les raisins sont délicatement pressés. Le jus est fermenté à basses températures. Le vin s'accomplie en cuve inox sur lies fines pour acquérir gras et minéralité. Une partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne français.

NOTES DE DEGUSTATION: Blanc à la couleur jaune clair, cette jolie cuvée livre au nez des arômes de fleurs blanches et d'abricots. En bouche, il offre un parfait équilibre où se marient le fruité et la fraîcheur avec une belle persistance aromatique.

ACCORD METS & VINS : A déguster sur un beau et généreux plateau de fruits de mer, avec des poissons grillés, une dorade ou un loup et une légère sauce citronnée. Bien entendu, pour les amateurs, les viandes blanches seront aussi parfaites sur ce vin délicat. Servir entre 9°C et 11° C

CONSERVATION:

2 à 5 ans à température constante entre 10 et 12 $^\circ$







SCEA DAURION
Domaine Daurion
34720 CAUX - FRANCE

Tel : +33 (0)4 67 98 47 36 - Fax : +33 (0)4 67 00 58 43 Email : info@daurion.fr - Site Internet : www.daurion.fr

Me Isabelle Cordoba-Collet

Propriétaire récoltante // Tel Mobile : +33 (0)6 62 31 89 41