# L’or des Vignes – Pays d’Oc

Sélection des meilleures parcelles d’un vignoble situé entre l’Aude et l’Hérault

Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire, limon et schisteux

Vinification : Passage d’une partie de la cuvée en barriques durant quelques mois

Dégustation : Robe jaune aux reflets or brillante, très beau chardonnay agréablement boisé, équilibré par une belle acidité qui lui confère toute sa fraîcheur, sur des arômes intenses d’agrumes, de citrons, d’ananas et d’autres fruits exotiques, avec une pointe d’amande et de noisettes vertes avec une belle persistance aromatique

Accords : Apéritifs, poissons fins à chair blanche, crustacés grillés, poissons grillés, st-Jacques, viandes blanches en sauce, viandes blanches grillées ou rôties, gratin de légumes et plats végétariens

**Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous**

Fiche Technique Moulin des Vignes