

TERROIR D'ALTITUDE

IGP PAYS D'OC

CEPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Coteaux bien exposés
Sol : argilo calcaire
Climat : Méditerranéen
sous influence Océanique
Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION

Vendange sur des parcelles
sélectionnées. Pressurage
immédiat à basse pression avec
presseur pneumatique.
Clarification par le froid
Fermentation à température
contrôlée en cuve inox.
Vinification traditionnelle.

VIGNOBLE

Densité de plantation :
4000 pieds/Hectare
Agriculture Raisonnée.

ANALYSE

Alcool : 12% vol
Sucre : <0,5g/l

DEGUSTATION

D'un jaune clair teinté or
blanc, à la brillance parfaite.
Son nez est intense, nous
offrant des senteurs fruitées
d'agrumes (citron vert,
pomelos), une pointe
d'ananas et des notes florales
plutôt fleurs blanches.
L'attaque en bouche est
ronde, ample, révélant une
belle vivacité et nous y
retrouvons
les arômes de l'olfaction sur
la finale.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr