

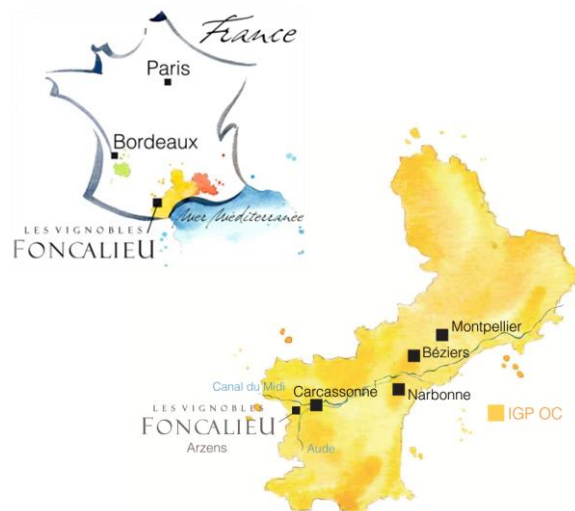


RÉSERVE SAINT MARC

CHARDONNAY

PAYS DOC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les vins de la gamme Réserve Saint Marc sont empreints de fraîcheur. Fruités et faciles à boire, ils séduiront tous les amateurs à la recherche d'un instant de plaisir. / The wines in the Réserve Saint Marc range are brimming over with freshness. These fruity, easydrinking wines will charm all wine-lovers in search of a moment of pure pleasure.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Chardonnay



TERROIR / SOILS : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage pneumatique. Débourageage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Pneumatic pressing. Cold static clarification on the lees. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Une belle robe jaune brillante aux reflets dorés. Nez intensément aromatique aux notes d'ananas et de poire. Belle fraîcheur en bouche aux arômes de fruits à chair blanche et de fleurs. / A nice yellow colour with golden glints. Nose highly aromatic with notes of pineapple and pear. Nice sensation of freshness on the palate with aromas of white flesh fruits and flowers.



A TABLE / PAIRING : Idéal en apéritif, avec un poisson au beurre blanc ou une tarte aux poires. Servir frais entre 10 et 12°C. / Ideal as an aperitif, with fish with white butter sauce or a pear tart. Serve between 10 and 12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites