

# Eclat d'Oc

## IGP Pays d'Oc

### LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Argilo-calcaire à Sablo-limoneux.

Âge des vignes : 20 Ans

 Chardonnay

### LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

**La Robe :** Robe jaune pâle. La belle maturité des raisins gorgés de soleil confère au vin beaucoup de rondeur qui se traduit par les larmes qui apparaissent dans le verre lorsqu'on le remue.

**Le Nez :** Les arômes sont plus mielleux que vifs et acidulés. Ils rappellent les fruits mûrs de l'été tels que la pêche ou la banane, avec des notes de fleurs blanches.

**La bouche :** Ces arômes perceptibles au nez éclatent ensuite en bouche, sublimés par la rondeur ainsi que la fraîcheur de la température de service.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE :

La vendange sélectionnée est égrappée, foulée, avant d'être pressée directement et débourbée à froid.

Les jus sont mis en fermentation à 17°C après levurage. La fermentation malo-lactique n'est pas effectuée afin de garder de la fraîcheur.

### LES ACCORDS METS ET VIN :

La rondeur de ce vin lui permet d'être bu seul pour l'apéritif. Il accompagnera très bien vos poissons grillés ou en sauce, ainsi que les plats à base de viande blanche. Il s'associera également avec les fromages les plus vifs tels que les fromages de chèvre ou de brebis.

### DURÉE DE GARDE :

2 Ans



Caveau de Sussargues  
Avenue de Lahntal  
34160 Sussargues



contact@vinvaldespins.com  
04 67 86 50 34  
www.vinvaldespins.com  
 Celliers du Val des Pins