

## Fiche de dégustation

IGP COLLINES DE LA MOURE  
MAS D'EXINDRE

**Blanc 2009 Chardonnay**

Cépages : 100 % chardonnay.

Degré alcool : 13,50 % Vol.

rendement moyen : 65 hl/ha

âge des vignes : 17 ans

vendanges : à pleine maturité.

Dégustation : Robe pâle à reflets verts brillants.

Nez végétal sur des notes d'anis et de réglisse.

Bel équilibre en bouche avec beaucoup de volume et de fraîcheur.

Conseils : A conserver dans une cave entre 10 et 16°C et à boire dans les deux, trois ans.

Ce vin blanc dégusté bien frais peut être bu à l'apéritif ou accompagne parfaitement poissons et fruits de mer.