



# DOMAINE BONIAN

## CHARDONNAY

**APPELATION :** IGP Côtes de Thongue

**CEPAGE :** Chardonnay

**VINIFICATION :** Vendange mécanique nocturne afin de préserver le potentiel aromatique des raisins. Eraflage total. Pressurage avec sélection des jus. Clarification à froid puis FA en cuve thermorégulée pour conserver les arômes pariétaux

**T° DE SERVICE:** 8 à 10°C

## DEGUSTATION

**Œil :** Robe jaune clair avec des reflets verts

**Nez :** Nez complexe, beurré avec des arômes de fruits à chair blanche (pêche de vigne, poire)

**Bouche :** La bouche est élégante, des notes d'agrumes lui confèrent une agréable fraîcheur en finale.



**Alain Almes** *Vigneron Récoltant*  
9 Chemin de Margon - 34480 Pouzolles

Tél/Fax : 04 67 21 77 16

mail : [alain.almes@gmail.com](mailto:alain.almes@gmail.com)

Port : 06 07 99 73 73

[www.vins-languedoc-bonian.com](http://www.vins-languedoc-bonian.com)