



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

46170 FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59 / 06.79.82.19.65

E-mail : domaine.cauquelle@orange.fr

FICHE TECHNIQUE ***« CHARDONNAY DOUX » IGP Côtes du Lot***

Couleur : BLANC DOUX

Cépages : 100% Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire exposé sur un coteau versant Sud-ouest.

Elevage : Cuve inox

Durée de conservation : 5 ans d'âge.

Mise en bouteille au domaine.

Conduite du vignoble : Taille en Guyot simple courte.
Dédoublage. Effeillage.

Rendement : 40 hl/ha.



Vinification : Vendange mécanique. Macération pelliculaire. Fermentation basse température 17°C.

Dégustation : Robe brillante jaune dorée. Nez subtil aux arômes de fruits exotiques.

En bouche : bel équilibre, rond et gras. Sa finale est fraîche et fruitée aux notes de pêche, litchi, ananas, mangue...

Ce vin vous surprendra par son élégance dans le juste équilibre entre douceur et fraîcheur.

Accord gastronomique : A 8°C à l'apéritif. A 10-12°C, avec un foie gras, du Roquefort, un Rocamadour, des desserts au chocolat, aux fruits...