



DOMAINE DE CAUQUELLE
Famille SIREJOL - Paysans Vignerons
Flaugnac - 46170 ST PAUL-FLAUGNAC
Tel. : 06.79.82.19.65 - domaine.cauquelle@orange.fr
www.domaine-cauquelle.fr

FICHE TECHNIQUE

« Cuvée Chardonnay moelleux » IGP Côtes du Lot

Couleur : Blanc Moelleux

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...

