DOMAINE PY

VIN BIOLOGIQUE DU LANGUEDOC

Tout Naturellement Blanc

Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : argilo-limoneux

Âge des vignes : 15 ans

Rendement moyen : de 55 hl/ha.

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit. Pressurage pneumatique avec sélection des jus.
Vinification après débourbage au froid de 48h, sans sulfite ajouté, afin de mieux exprimer les caractéristiques du cépage et de notre terroir.

Élevage : sur lies fines avant la mise en bouteille.

Plénitude entre 1 et 2 ans.



Note de dégustation : La robe est d'une belle couleur soutenue jaune or, vive et limpide. Le nez complexe et floral révèle des parfums de fleur, complétés par des notes beurrées et de fruits frais. La bouche, parfaitement équilibrée et assez puissante, avec des saveurs de fruits jaunes et exotiques, accompagnées de notes miellées. La finale évolue vers une belle vivacité, avec une bonne longueur en bouche.

114 Avenue des Corbières - 11700 Douzens Tél.04.68.78.95.59
www.domaine-py.com - domaine.py@orange.fr