

# L'ARTISAN

## LE CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)

### VIÑEDO

Vides de 15 a 20 años

Tipo de suelo: Arcillo-calcáreo con grava.

Cosecha mecánica nocturna

Rendimiento promedio: 55 hl/ha

### VINIFICACIÓN

Despalillado de la uva, prensado neumático y decantado a una temperatura de 6 °C. El 80% del vino fermenta en tanques de acero inoxidable durante 2 semanas, el resto en roble americano. La fermentación maloláctica ocurre sólo en el 35% del vino. Crianza en roble durante 4 meses.

### DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Color amarillo paja, brillante.

**Nariz:** Aromas a frutos tropicales, piña, avellanas, pan tostado y frutos secos.

**Boca:** Fresco, rica acidez, meloso; se confirman las notas frutales acompañados de un largo final.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 10°C.

Se puede disfrutar con pescados y mariscos, carnes blancas, foie grass, quesos suaves y postres a base de fruta.

