



Grain de Blanc

Un Chardonnay vif et frais, porté par une belle acidité qui met en valeur la minéralité du cépage. Des notes à la fois gourmandes de pommes et poires, et citronnées. A déguster frais avec des poissons à chair blanche, crustacés, fromages, mais aussi pour l'apéritif.

Appellation IGP côtes du Lot

Cépage 100 % Chardonnay

Âge moyen des vignes 10 ans

Densité de plantation 4500 pieds / hectare

Terroir Première terrasse du Wunn, alluvions récentes de moins de 20 000 ans

Vinification Pressurage direct. Débourbage à froid et maintien des températures entre 12°C et 15°C.

Elevage Garde vin



EARL Domaine de Tanays
309 chemin de lapistoule 46 140 LUZECH
05 65 20 12 62
www.domainedelapistoule.com
domainedelapistoule@gmail.com