

# Rendez Vous

"Chardonnay"



**APPELLATION / COULEUR APPELLATION / COLOR :**  
Indication Géographique Protégé Pays d'Oc Blanc  
A dry I.G.P. Pays d'Oc White

**MILLÉSIME VINTAGE :**  
2013

**TERROIR / SOL TERROIR / SOIL :**  
Alluvions récentes, Argilo sableux  
Alluvium and argilo sandy

**RENDEMENT MOYEN YIELD AVERAGE :**  
70 Hl/Ha, sélectionné à la parcelle.  
70 Hl/Ha, with a strict plot selection

**CÉPAGES GRAPES :**  
Chardonnay

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE ALCOHOL DEGREES :**  
12,5 % vol.

**VINIFICATION WINE MAKING PROCESS :**  
Egouttage et pressurage direct des raisins  
Fermentation à 16°  
Vinified by strain and direct pressing  
The fermentation is done at 16°

**ÉLEVAGE BREEDING :**  
Cuves avec revêtement époxy  
Tanks with epoxy coating

**CONDITIONNEMENT PACKAGING :**  
Bouteille bordelaise sensation, cartons de 6 bouteilles couchées,  
palettes de 480 bouteilles  
Bordelaise bottles «Sensation style», packs of 6 bottles, paletts of 480 bottles

**DÉGUSTATION TASTING :**  
La robe jaune intense avec des nuances dorées est caractéristique de ce vin Chardonnay. Des senteurs florales valorisent élégamment son nez agréable et parfumé. En bouche, il se révèle fin et aromatique souligné par des arômes de pêches blanches, d'agrumes et d'amandes.  
A deep and intense yellow with tints of gold. Floral and perfume fragrances bring out its nose. In the mouth, its refined taste is relieved by the aromas of white peach, citrus and almonds.

**SERVICE SERVICE :**  
A déguster de suite, frais.  
To appreciate all the organoleptic potential of this wine, it is advised to serve at a temperature of 12°. It will best appreciated with white meats but it can also be served in aperitif.

**CONSERVATION AGEING POTENTIAL :**  
2 ans  
2 years