

Domaine de Bancel

ORIGINES

Gard - Indication Géographique Protégée
2023

Assemblage : 80% Chardonnay – 20% Rolle

Densités de plantation : 4444 et 5555 pieds/Ha

Age des vignes : 15 ans

Terroir : Argilo-calcaire, au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

Vinification : Rendement de 40Hl/Ha. Vinification en cuve inox avec gestion des températures. Elevage en cuve pendant 6 mois.

Dégustation : Au nez on trouve les fruits à chair blanche, tels que la poire ainsi que des notes florales. La bouche est gourmande et généreuse avec une belle tension.

Accords : Un vin parfait à l'apéritif, sur une viande blanche ou un dessert aux fruits.

Garde : 3 - 5 ans

Température de service : 12°C

**** Bettane + Desseauve 2025**
92/100 Bettane + Desseauve 2025
*** Guide Hachette 2025**

