



2018

# IANTHIS

## Chardonnay

**Dégustation:**

Chardonnay de robe jaune doré, avec des arômes de pêche, cèdre, noix de coco, mandarine et léger floral. En bouche plus floral, vanille et zeste d'orange. Finale soyeuse et très persistante.

**Vinification et élevage:**

Raisins cueillis à la main, totalement eraflés. La fermentation alcoolique se déroule en barriques puis le vin est élevé 9 mois en barriques de chêne français.

**Service:**

10 - 12°C.

**Producteur:**

Quinta do Francês Odelouca River Valley

**Viticulteur:** Patrick Agostini

**Œnologue:** Patrick Agostini – Pedro Mendes

## Fiche Technique

Région	IGP Algarve
Appellation	Vin Régional Algarve
Encépagement	Chardonnay
Climat	Méditerranéen/continental Jours chauds et nuits fraîches
Terroir	Argilo-calcaire.
Degré d'Alcool	12,5%
Bouteille	750 ml