



LE GRAVILLAS  
depuis 1935

# Chardonnay

Indication Géographique Protégée Méditerranée



## Cépages

100 % Chardonnay

## Garde

À boire dans l'année ou peut se conserver 2 ans.

## Vinification

Pressurage pneumatique très doux. Fermentation à basse température des jus pour garder le maximum d'arômes.  
Élevage en cuve béton.

## Dégustation

Une robe jaune avec de subtiles reflets verts. Nez de poire avec un délicat coté minéral. Au palais, ce chardonnay offre un bel équilibre, une bouche franche avec une finale gourmande et acidulée.

## Mets & vins

Ce vin est idéal à l'apéritif, avec des fruits de mers ou du poisson grillé.  
À servir bien frais !

Retrouvez-nous sur notre site [legravillas.fr](http://legravillas.fr)



Le Gravillas - 76 chemin de la Diffre - 84110 Sablet / 04 90 46 94 83 - [contact@legravillas.fr](mailto:contact@legravillas.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.