



DOMAINE BEGUDE
Chardonnay “Arcturus” 2020
AOP Limoux

<i>Cépage</i>	100% Chardonnay
<i>Site</i>	305m altitude; face sud-est
<i>Terre</i>	argile calcaire rocailleuse
<i>Viticulture</i>	certifiée en bio
<i>Rendement</i>	17hl/ha
<i>Vendanges</i>	manuels 22-23 Sept 2020
<i>Vinification</i>	100% levure indigène. 2 x 600l François Frères demi muids de 2 & 3 ans. Batonnage a Noël.
<i>Mise</i>	Nov 2021
<i>Notes</i>	Couleur d'oré; nez de noisette; un vin très pur et élégant. Classique poire et pomme. Bien équilibré avec une bonne structure et minerilité.
<i>Suggestion</i>	Turbot avec une sauce de langoustine ou très bon avec des fromages durs. A boire jusqu'à 2032
<i>Analyses</i>	Alcool 13.47% Acidité 3.10 gH ₂ SO ₄ /l SO ₂ Total 59 mg/l RS 0.5 g/l

