



DOMAINE BEGUDE

Etoile Chardonnay 2022 AOP Limoux

<i>Cépage</i>	100% Chardonnay
<i>Site</i>	305m altitude; face sud-est
<i>Terre</i>	Argile Calcaire
<i>Viticulture</i>	Certifié bio
<i>Rendement</i>	28hl/ha
<i>Vendanges</i>	vendanges manuels 5-9 septembre 2022
<i>Vinification</i>	Pressurage immédiat; 100% fermentation en demi-muids (600L) et foudre. 100% levure indigène.
<i>Mise Bouteille</i>	avril-juin 2023
<i>Notes</i>	Brioche, poire et pomme avec un équilibre très élégant.
<i>Suggestion</i>	Magnifique avec un poulet rôti et autres viandes blanches. Goutez le avec du Comte ou autres fromages durs.
<i>Analyses</i>	Alcool 13.72% Acidité 3.29 gH ₂ SO ₄ /l SO ₂ Total 93 mg/l RS 0.9 g/l

