

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vinification** : Vendanges mécaniques de nuit dès la fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente à 17 - 18°C de 6 semaines. Elevage sur lies en cuve inox pendant trois mois.

**Terroirs** : Félines est une plaine en pente douce encadrée par l'étang de Thau et une réserve ornithologique, le sol, argilo-calcaire est composé de molasses à esquilles calcaires (altitude de 2 à 20m).

La Coulette exposée au levant d'une colline aux sols rouges sablo-graveleux, les vignes sont plantées à l'orée des pinèdes donc protégées des vents dominants (altitude 80m).

Notre agriculture est certifiée HVE

**Dégustation** : Un Chardonnay très élégant en bouche avec des notes de pêches jaunes au sirop, pain d'épices et anis étoilé. Bonne intensité olfactive. Un vin frais et structuré. Très bon équilibre entre fruits et acidité, un vin harmonieux, frais et savoureux. A boire dans les 2 ans.

**Conseils Gastronomiques** : Coquilles St Jacques, Gambas à l'Américaine, poissons et fruits de mer, viande blanche aux morilles, saumon fumé, carpaccio de viande, jambon fumé, fromages frais.

Température idéale de service 8 à 10°

