



# ALTERA

## CHARDONNAY

**Appellation :** IGP Pays d'Oc  
Indication Géographique Protégée

Le Pays d'Oc s'étend entre 200km de plages et un océan de vignes baignées de soleil. Les vignes, enveloppées dans ce climat méditerranéen, trouvent leur épanouissement sur cette terre aride, caressée par les vents.

**Terroir :** Alternance de calcaire et d'argile mêlés à des marnes

**Cépages :** Chardonnay 100%

**Vinification :** traditionnelle en cuves inox avec contrôle des températures et macération pré-fermentaire à froid pour obtenir un maximum de fraîcheur et d'arômes.

**Elevage :** en cuves inox thermorégulées

### Dégustation

Nez de citron jaune et de fleur blanche. La bouche est assez vive au départ, puis se détend sur des arômes de noisette, fruits à coque. La finale est fraîche, et l'acidité s'équilibre avec la texture beurrée sur le palais.

**Service :** Frais

**Accord mets :** Volaille, Terrines, fruits de mer et poisson à chair ferme. Salade Caesar.

### Origine

Né sous le soleil, sur un terroir béni des Dieux, au pied du Pic Saint-Loup, Altera Chardonnay est vinifié dans un style moderne, offrant un vin au goût du jour et facile d'approche, à ouvrir sans complexe : un pur plaisir à partager entre amis !

Altera est signé Maison Schröder & Schüler, négociant-éleveurs de vins de qualité depuis 1739. Déclinaison de la marque en syrah, merlot et grenache (rosé).

