

# Capsule à vis

## Vin de Pays d'Oc

# VIGNOBLE JACQUES BACOU

## CHARDONNAY



**Cépage** : 100% Chardonnay

**Sols**: Argilo-calcaires

**Rendement**: 50hl/ha

**Vinification**: température contrôlée 16°

**Dégustation** : Couleur jaune paille, bouquet fruité, bouche souple et équilibrée : poire, accacias.

**Conseils** : A déguster à 15° avec volailles, poisson et fromages à pâte molle.

Tel 04 68 32 84 84  
Fax 04 68 32 84 85

Vignoble Bacou  
Château du Roc  
F—11700 MONTBRUN des CORBIERES  
FRANCE

[www.chateau-roc.com](http://www.chateau-roc.com)

# Capsule à vis

Vin de Pays d'Oc

## VIGNOBLE JACQUES BACOU

MERLOT



**Cépage** : 100% Merlot

**Sols**: Argilo-calcaires

**Rendement**: 50hl/ha

**Vinification**: vendange égrappée  
Temperature contrôlée à 25°C

**Dégustation** Couleur pourpre, violacée  
Bouquet poivré et fruité  
Bouche souple et équilibré :  
framboise et mure

**Conseils** : A déguster à 15° avec volailles,  
viandes et fromages à pâte molle.