

# TANDEM BLANC

## Trois cépage pour un Tandem équilibré

*Three grappes for a well balanced tandem*



### Appellation / Cépages

IGP CÔTES DU LOT

60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Viognier

### Terroir / Rendement

Vignes plantées en 2014, 2015 et 2022 sur terroir calcaire - haut coteau de la Vallée du Lot. Travaux manuels intenses - rendement 40 hl/ha.

*Vines planted across 2014, 2015 and 2022 on limestone hill - upper slopes of Lot Valley. Intense hand work at the vines - yield of 40 hl/ha.*

### Vinification / Elevage

Pressurage direct en grappes entières - Vinification et élevage sur lies fines 90% en cuve inox et 10% en barriques (barriques de 2 et 4 vins). Mise en bouteille 7 mois après récolte.

*Direct pressuring of the entire bunches - Vinification and ageing on fine lees, 90% in stainless steel vats and 10% in French oak barrels (barrels of 2 and 4 years); bottling after 7 months.*

### Notes de dégustation

Un vin à la robe jaune pâle où les trois cépages agissent en symbiose. Au nez, l'aromatique charnu du Viognier associé au côté tendre du Chardonnay se confirment en attaque entre gras et fruité frais. En finale, le côté salin du Chenin prend le dessus et donne envie d'y revenir.

*The wine has a pale yellow colour. The three grapes act in symbiosis: on the nose, the Viognier shows really intense aromatic to go after on the Chardonnay expression. In mouth, roundness and smooth taste will be dominant, at the end the Chenin minerality keeps you coming back.*

### Accord mets / vin

Servir entre 10° et 12°C.

Peut se suffire à lui-même, pour l'apéritif Il accompagnera à merveille vos plats d'été, les fromages de chèvre, les poissons et viandes blanches.

Potentiel de garde de maximum 3 ans.

*Serve between 10° and 12°C.*

*Can be drunk for itself as an aperitive. It will be perfect on summer dishes or on goat cheese, fish and white meat.*

*Laying-down potential 3 years maximum*



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE