

Le Chardonnay est un cépage précoce qui donne des vins de qualité très régulière d'une année sur l'autre. Très aromatique au nez et gras en bouche, le Chardonnay peut trouver sa place tout au long d'un repas : de l'apéritif jusqu'au dessert. C'est un cépage qui donne un vin fin, fruité et aromatique capable de vieillir longtemps.



Chardonnay

2013

MILLESIME

2013

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Chardonnay
Indication géographique protégée Pays d'OC

RENDEMENT & TERROIR

60 hls/ ha. Rames de bas de pente

VINIFICATION

Basse température

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe dorée. Reflets verts. Nez intense et raffiné, pêche blanche, noisette et notes beurrées. Attaque ample et finale très aromatique.

ACCORDS METS & VIN

Poissons en papillote, viandes blanches, andouillette au vin blanc, desserts.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8° et 10°, garde 1 à 2 ans

