

CHARDONNAY



CÉPAGE : Chardonnay

SURFACE : 1 Ha 10

VOLUME ANNUEL MOYEN : 35 Hl soit 4600 bouteilles

SOL : assez profond de type marneux

CULTURE : Vignes cultivées en CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2000 et certifiées par ECOCERT SAS

VINIFICATION : En vin blanc traditionnelle à température contrôlée à 19 à 21 °C afin de conserver au mieux les arômes puis fermentation malolactique pour assouplir le vin, lui conférer du gras et lui assurer une bonne longévité.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : Ce vin a une jolie couleur jaune aux reflets verts et un nez aux arômes d'agrumes, de fruits jaunes mûrs et de fleurs blanches. Il a une belle bouche intéressante due à la maturité des vendanges.

CONSEIL DE CONSOMMATION : Ce vin accompagne à merveille toutes vos entrées et vos plats à base de poissons ainsi que certains desserts. Ne pas servir trop frais, l'idéal est de 10 à 12 °.

GARDE : 6 à 10 ans suivant les millésimes.

GENCOD : 3553790000318