

**TERROIR :**

Sol sablo-limoneux.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Chardonnay

VINIFICATION :

Pressurage direct à froid. Débourage à basse température, fermentation en cuve thermorégulée.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines en cuves béton pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin aux reflets dorés vous séduira par ses arômes de poire et de pêche blanche. Très expressif en bouche, ce chardonnay se caractérise par un équilibre entre sa rondeur et sa fraîcheur.

ACCORDS METS & VIN :

Accompagnera parfaitement une sole grillée.

GARDE :

A boire dans les 3 ans.
Servir entre 8° et 10°C.

