



### Accords mets et vins

Les poissons et fruits de mer s'assortiront très bien avec ce vin, ainsi que des ris de veau, et des volailles.

### Détails

### Caractéristiques

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Fermentation alcoolique à basse température (10°), levures indigènes, les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et permettre une meilleure harmonie bois-vin

**Elevage** : Sur lies fines en fûts pendant 12 mois

### Dégustation

**Robe** : Brillante et limpide

**Nez** : Puissant

**Bouche** : Belle longueur minérale

**Garde** : 10 à 15 ans

**Température de service** : 12°

