



Accords mets et vins

Ce blanc apportera de la fraîcheur à un poulet de Bresse à la crème, à un fromage de chèvre ou encore un jambon braisé. Certifié Gueuleton.

Détails

Dégustation

Robe : Or jaune, brillante

Nez : Frais et complexe, sur des fruits jeunes principalement de l'ananas

Bouche : Long, frais avec une belle minéralité

Garde : 10 ans

Température de service : 10° à 12°

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle

Vinification : Pressurage vertical doux, fermentation naturelle sans levures

Elevage : En fûts sur lies fines pendant 8 mois

