



Accords mets et vins

Vin pour l'apéritif, buffet d'entrées, terrine de poisson, fromages de chèvre

Détails

Caractéristiques

Terroir : Terroir argilo-calcaire

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Raisonnée

Elevage : Elevage de 8 mois en fût de chêne de 500L

Dégustation

Robe : Robe or vert cristallin

Nez : Nez intense sur les agrumes, fleurs blanches subtilement toasté

Bouche : Le vin présente des arômes riches et gourmands de poire, de vanille et de mandarine

Finale : L'expression est élégante et pure avec une touche d'agrumes en finale

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 12° à 14°

