



### Accords mets et vins

Il se dégustera principalement avec un poisson noble comme le bar sauvage, avec des cuisses de grenouilles ou encore avec un risotto de St Jacques au safran.

### Détails

### Dégustation

**Nez** : Sur les arômes d'abricots bien mûrs

**Bouche** : Arômes d'abricots, de pain grillé, légère acidité

**Finale** : Longue

**Garde** : 10 à 15 ans

**Température de service** : 10° à 12°

### Caractéristiques

**Cépage** : Chardonnay 100%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Traditionnelle

