

LE DEMI BOEUF CHARDONNAY 2024 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Un Chardonnay puissant avec de belles notes minérales qui se terminent par une bouche riche, franche, et une grande persistance aromatique. A servir avec des poissons en sauce, des anguilles grillées, des cuisses de grenouilles.

- 100% Chardonnay

Accords mets et vins

Apéritif, assiette de fruits de mer, buffet de charcuteries, anguilles grillées, coquilles Saint-Jacques, velouté de légumes, raclette, tartiflette, lapin à la crème, poulet aux cacahuètes, truite au four, filets de sandre, poissons crus (sushis et sashimis), tartare de thon rouge, tomme de Savoie ou du Jura, gruyère

Détails

Dégustation

Robe : Dorée avec des reflets verts

Nez : Flatteur, floral (genêt), ananas confit, finale de fruits exotiques

Bouche : Attaque agréable et grasse, ample, ronde et fruitée (fruits blancs)

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 10°C

Caractéristiques

Terroir : Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Vendanges mécaniques

Vinification : Débourage statique à froid. Stabilisation à froid. Fermentation contrôlée de 15° à 20°C



Plaisirs du vin
Agen