

VIN DE FRANCE CHARDONNAY



REGION
VIN DE FRANCE



CÉPAGE
CHARDONNAY



GARDE
3 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS ARGILOSABLEUX QUI PERMETTENT DE PRODUIRE DES VINS AVEC UNE STRUCTURE DÉLICATE ET AROMATIQUE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT, EN CUVES INOX, À UNE TEMPÉRATURE DE 15°C ENVIRON. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES, CE QUI LUI DONNE UNE AGRÉABLE RONDEUR EN BOUCHE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 6 MOIS MINIMUM AVANT SA MISE EN BOUTEILLE.



DEGUSTATION

UNE ROBE LIMPIDE DE COULEUR OR BLANC ASSOCIÉE A DES ARÔMES DE FRUITS MÛRS DONNENT UNE BOUCHE DÉLICATE ET RONDE.



ACCORD ET METS

VIN FACILE À ACCORDER AVEC DIFFÉRENTS TYPES DE PLATS : SAUMON GRILLÉ AU SAUCE BÉARNAISE, TARTARE DE THON, TAJINE DE POULET AU CURRY. IL ACCOMPAGNERA A MERVEILLE ÉGALEMENT LES DESSERTS COMME LA CRÈME BRULÉE OU LA TARTE AUX POMMES.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 12°

