

VINS DE PAYS VAUCLUSE

CHARDONNAY

2017

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est idéal à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer ainsi qu'un velouté de butternut parfumé à la muscade.

ENCÉPAGEMENT

Chardonnay

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés fin août à la fraîcheur du matin, puis pressés dès leur arrivée en cave.

La fermentation s'effectue à basse température (15/17°C).

DÉGUSTATION

Nez expressif et variétal, note de poire williams et de chèvrefeuille.

Ample et long en bouche, la finale est sur la noisette grillée.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol 13%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans