

VINS DE PAYS VAUCLUSE

CHARDONNAY

2020

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

Robe très pâle aux reflets argentés. Le nez est expressif, sur la poire, le tilleul, le miel d'acacia. Bouche dynamique à la finale minérale.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol13%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans