

VINS DE PAYS VAUCLUSE

CHARDONNAY

2023

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 pâle, brillante. Nez expressif et variétal, sur le tilleul, la poire, l'anis. Joli déroulement, gourmand à la finale minérale.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans