

FONTAINE DU CLOS

VINS DE PAYS VAUCLUSE

CHARDONNAY

2025

MARIDAJE

Este vino es ideal como aperitivo, con una fuente de marisco o una velouté de calabaza aromatizada con nuez moscada.

ENSAMBLE

Chardonnay

TERRITORIO

Arcilla caliza

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a finales de agosto, al fresco de la mañana, y se prensan en cuanto llegan a la bodega. La fermentación se realiza a baja temperatura (15/17 °C).

CATA

Color pálido y brillante. Nariz expresiva y varietal de tila, pera y anís. Bien desarrollado, goloso con un final mineral.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol 13.5%

Servir entre 16°C et 18°C

Guarda de 2 años