

FONTAINE DU CLOS

VINS DE PAYS VAUCLUSE

CHARDONNAY

2025

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 lumineuse aux reflets verts. Nez variétal sur les fruits jaunes, le genêt et une touche de silex. Bouche gourmande à la finale fraîche.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans