

CHARDONNAY

IGP MEDITERRANEE BIO



Origine : Vallée du Rhône

Cépage : 100% Chardonnay

Classification : IGP Méditerranée BIO

Contenance : 75 cl

Présentation :

Domaine en cave particulière, situé dans l'ENCLAVE DES PAPES, le domaine s'étend sur des terroirs très variés.

Travaillé et vinifié en bio depuis de longues années, c'est en 2008 que la propriété c'est officiellement convertie en AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Dégustation :

ROBE : Robe jaune aux reflets dorés.

NEZ : Au nez, puis en bouche on retrouve les arômes typiques du chardonnay, dominés par des notes d'agrumes et de fruits tropicaux (banane, ananas, mangue).

BOUCHE : Il garde une jolie fraîcheur en fin de bouche.

TYPE : vin blanc

La bouteille givrée accentue l'effet de fraîcheur et de légèreté.

Conservation :

A déguster dans sa jeunesse 2 années maximum.

Alliance :

A déguster frais à l'apéritif, sur des poissons et des viandes blanches. Autour d'une salade d'été entre amis !