

Terre d'Amandier



TERRE D'AMANDIER
Chardonnay IGP
Ardèche

Contenance : 75 cl

Présentation :

Issus de sélections parcelaires avec un strict contrôle des rendements (45 hl/ha), un travail du sol, un effeuillage précis pour permettre au Chardonnay de mûrir avec un parfait état sanitaire.

Les raisins sont ramassés à maturité, aux heures les plus fraîches pour conserver leur vivacité.

Après un pressurage doux, les vins sont élevés à 50% sur lies en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation :

ROBE : Une robe or avec des reflets verts, brillante et limpide.

NEZ : Un nez expressif de menthe et de vanille avec des notes de torréfaction et de beurre.

BOUCHE : D'une belle matière, ample et grasse, la bouche finit sur une belle fraîcheur.

TYPE : vin blanc

Conservation :

Se conservera de 3 à 5 ans.

Alliance :

Il s'appréciera à l'apéritif et conviendra parfaitement avec des volailles, du poisson et les fromages de chèvre.

A servir à 12-14°