

# Chardonnay

IGP Val de Loire

**Cépages** : Chardonnay (100%)

**Vinification** : macération préfermentaire à froid, fermentation avec des levures indigènes

**Élevage** : 2 à 4 mois sur lies fines en cuve inox

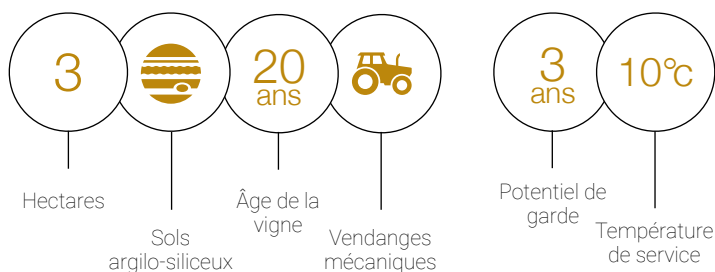


## ORIGINE

De naissance bourguignonne, ce cépage rustique s'est installé par chez nous au Moyen Age. Il a son style, celui du jardin des Rois, celui des jardins de la France. C'est ce bouquet de jardin à la Française que vous retrouvez dans cette bouteille.



## SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



## EXPÉRIENCE

- Robe d'un jaune pâle aux reflets brillants et dorés
- Nez fin et discret aux arômes fleuris et aux notes de fruits secs à coques (amandes, noisettes)
- Bouche ronde et onctueuse offrant un subtil équilibre de saveurs et d'arômes finement lactés
- Une fraîcheur agréable qui persiste en fin de bouche



## ACCORDS

A savourer avec des poissons grillés, des volailles à la crème ou une andouillette au vin blanc.

Notes : .....

.....