

Vin de France Héritage du Conseiller Ch.

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendanges mécaniques des raisins de Chardonnay sélectionnés sur des vignobles du sud et de l'ouest de la France. Vinification traditionnelle à basse température, suivie d'un élevage en cuve. Un quart de la cuvée est boisé pour apporter une structure subtile tandis que les 3 autres quarts sont élevés en cuves inox pour conserver la fraîcheur et tout le fruité du cépage.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : France

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est de couleur jaune paille avec une belle fraîcheur.

Nez : Au nez, on retrouve un côté fleurs blanches avec des notes sucrées onctueuses.

Bouche : En bouche, c'est toute l'élégance du Chardonnay avec des notes de miel d'acacia.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 11° et 13°

Accords mets et vins : Ce joli vin au style très expressif sera parfait en apéritif ou pour accompagner des salades composées, des viandes grillées ou rôties, un poisson à la plancha, ou un beau plateau de fruits de mer.

Garde : À apprécier dans sa jeunesse pour profiter pleinement de toute son intensité aromatique.

