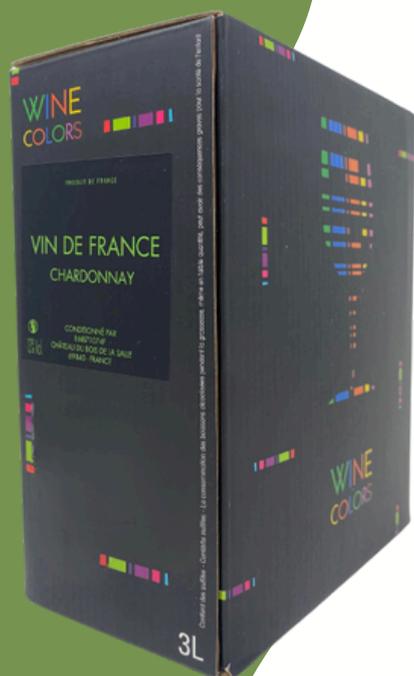


VIN DE FRANCE

CHARDONNAY

Ce Vin de France Chardonnay est issu de parcelles de la région du Mâconnais. Bénéficiant du même terroir que ses voisins les Mâcon, il gardera la typicité de nos chardonnay de Bourgogne du Sud avec plus de légèreté.



COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols calcaires.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques
- Pressurage direct Débourage - Fermentation à basse température (15°C) - Elevage sur lies totales pendant 6 mois environ.

DEGUSTATION

Sous sa robe brillante, une palette aromatique aux arômes gourmands de fruits jaunes. En bouche, ce Vin de France Chardonnay saura charmer par sa douceur, sa légèreté et sa finale fraîche.

ROBE : Jaune pâle brillante aux reflets dorés.

NEZ : Gourmand et frais aux notes de fruits jaunes.

BOUCHE : Légère et fruitée avec une finale sur la fraîcheur.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritifs

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11° - 12°

GARDE : 2 mois après ouverture

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

