I.G.P Val de Loire

Chardonnay

Fraicheur et Agrume



Présent sur le domaine depuis plus de 30 ans, de naissance bourguignonne, ce cépage, mondialement reconnu, arrive dans la Vallée de la Loire au Moyen-Age. Il a un style bien particulier faisant de lui un vin élégant, frais et fruité.

Ce Chardonnay est ample et souple avec une belle fraîcheur, aux arômes de pomme, agrume, ananas, pamplemousse et de noisette. Beau Chardonnay dans la typicité du Val de Loire.

Température de service : 9 – 11°

CARACTERISTIQUE:

AOP Blanc Sec
Fraicheur et Agrume
100% Chardonnay
Production : 15 000 Bouteilles
Age des vignes : 25 ans
12,5 % Vol
Terroir de Micaschiste

ACCORDS METS ET VINS

Poissons à sauce, viande blanche (blanquette de veau, chapon). Fromage comme les Comté, beaufort et emmental.