I.G.P Val de Loire

Chardonnay

« Prestige de Beaulieu »

Puissance et Rondeur



Cette cuvée de terroir, sur Schiste, révèle une attaque en bouche souple avec une matière dense et suave ; avec un nez élégant sur les fruits du verger et des notes de pamplemousse, si caractéristique du cépage Chardonnay.

Vin de garde, dans l'esprit de sa région de prédilection : la Bourgogne.

Température de service : 9 – 11°

Accords Mets et Vins

Entrées froides de poissons, nems au saumon, des œufs mimosa aux anchois, omelette soufflée au fromage… ou des plats comme des cuisses de volailles ou de pintade, fricassée de volaille à la crème, du brochet au four…ou tout simplement à l'apéritif avec des cuisses de grenouilles en persillade, de la terrine de saumon à l'oseille…

CARACTERISTIQUE:

AOP Blanc Sec
Puissance et Rondeur
100% Chardonnay
Production : 12 000 Bouteilles
Age des vignes : 25 ans
13 % Vol
Terroir de Micaschiste