I.G.P Val de Loire

Chardonnay

Sulfureux… moi, jamais !

Nature et Découverte

« Sans sulfites Ajoutés »



L'Oxygène étant l'ennemi n°1 pour le vin, ce chardonnay sans sulfites ajoutés a fait l'objet de procédés spécifiques afin de protéger au maximum notre vin. Il se déguste dès maintenant et dans l'année. Température de service : 9 – 11°

Accords Mets et Vins

Ce millésime 2020, riche et complexe en bouche il pourra accompagner, des plats comme des araignées de porc marinées, des calamars frits, des escalopes de volaille à la crème, du foie de veau à la vénitienne, du brie chaud au four… ses notes de primeur permettront dans ses premiers mois un accord avec des filets d'espadon mariné au citron vert, du dos de cabillaud à la sauce hollandaise… Ou bien tout simplement, comme tous nos blancs, à l'apéritif.

CARACTERISTIQUE:

AOP Blanc Sec
Nature et Découverte
100% Chardonnay
Production : 3 200 Bouteilles
Age des vignes : 25 ans
13,5 % Vol
Terroir de Micaschiste