



Chardonnay

Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : Chardonnay

Type de sol : éboulis argilo calcaire

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2019

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies pendant 4 mois

Degrés : 12%

Contenant : 75cl

Dégustation

Température de serve : 12 à 13°C

Accord mets vins : Raclette, fromage de chèvre, compté, poissons, escargot, grenouille

Aspect : jaune brillant

Nez : note de fleur blanche, fruit exotique

Bouche : fruité, rond, avec une belle fraîcheur

