

CHARDO

VOICI UN 100% CHARDONNAY NON COUPÉ
AVEC UN AUTRE CÉPAGE. SANS SOUFRE AJOUTÉ NI À LA VENDANGE
NI EN VINIFICATION ; DE LA PURE COMME ON DIT !

Cépage : 100% Chardonnay.

Élaboration : ce vin sans soufre ajouté est prémuni dès la vendange par bio-protection. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique s'enchaînent naturellement et avec facilité. Élevage de quelques mois en cuves inox avant la mise en bouteille.

SO₂ : 35 mg/l.

Découverte sensorielle : El Chardo est un vin pour les accros du Chardonnay, cépage blanc très précoce. Le vin or pâle nuancé de reflets paille révèle une belle intensité aromatique, et offre une palette de fruits blancs (pêche, mangue), de noisettes et d'amandes, qui se marient à une touche briochée. La fin de bouche se prolonge sur des notes gourmandes de gâteau, agrémentées d'une pointe de fraîcheur. Un vin pur à forte personnalité, hors des sentiers battus.

Accords mets et vin : ce vin franc et doté d'une belle souplesse s'accordera avec un brie fermier, une volaille à la crème, des œufs brouillés au saumon fumé.

Température de service : 10°C



LES ECLAIREURS
FOLIE DOUCE

