



**TERROIR :**

Sol limoneux et sableux.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Chardonnay

**VINIFICATION :**

Vendange manuelle, pressurage en grappes entières, sélection des jus, débourage à basse température, fermentation en cuve thermo régulée.

**ÉLEVAGE :**

Elevage sur lies fines en cuves inox pendant 4 mois

**DÉGUSTATION :**

Ce vin blanc pâle aux reflets dorés vous séduira par ses arômes de poire et de pêche blanche. Sa bouche ronde et désaltérante

**ACCORDS METS VIN :**

Accompagnera vos apéritifs ou une sole grillée.

**GARDE :**

A boire dans les 3 ans.

Servir entre 8° et 10°C

