

# CHARDONNAY 2023

VIN DE FRANCE



GARDE : 2 ANS

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : ENTRE 10 ET 12 °



## VINIFICATION

CE 100% CHARDONNAY EST ISSU D'UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES FINES EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE.



## DÉGUSTATION

SON NEZ DÉVOILE DES NOTES DE FRUITS EXOTIQUES : DE LITCHI, D'ANANAS ET DE FRUIT DE LA PASSION.

SA BOUCHE EST RONDE, CROQUANTE ET PRÉCISE.

CE CHARDONNAY EXQUIS OFFRE UNE FINALE ACIDULÉE TRÈS RAFRAICHISSANTE.

GOURMANDISE ET FRAÎCHEUR SONT AU RENDEZ-VOUS.

## ACCORD MET VIN

APÉRITIF

FRUITS DE MER

PLANCHE DE CHARCUTERIE

POISSON GRILLÉ

VIANDE BLANCHE GRILLÉE

FROMAGE DE CHÈVRE ET COMTÉ

## IDEE GOURMANDE

SAUMON AU FRUIT DE LA PASSION EN CROUTE À LA TONKA