

ÉQUILIBRE

L'ARJOLLE

CHARDONNAY

Un Chardonnay aussi frais qu'élégant !

Un 100% Chardonnay qui associe l'élégance des vins de ce cépage avec la fraîcheur d'une récolte précoce et la saveur du climat méditerranéen.



Couleur: Blanc

Degré Alcoolique: 12,5%

Vendange: Fin août/ début septembre

Vinification: Pressurage direct avec séparation des jus
Fermentation alcoolique entre 15 et 18°C

Élevage: Élevage sur lies pendant 3 mois
Mis en bouteille précoce

Dégustation: Ce Chardonnay, récolté dès le début du mois de Septembre, est vinifié en cuve et élevé sur lies. Au nez, il exprime une symphonie de fruits à chair blanches. Sa bouche est pleine de charme, de souplesse et de rondeur. Sa fraîcheur égale son élégance !

Accord mets et vin: Apéritif, plateau de fruits de mer, blanquette de veau, poulet au four, chèvre frais

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES