



L'INSTANT CHARDONNAY

Jeunesse, Vivacité, Plaisir



TERROIR

Schiste.

CÉPAGE

Chardonnay.

VINIFICATION

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage 100% « sur lie » pendant plusieurs mois jusqu'au printemps. Pas de fermentation malolactique ni d'élevage en fût.

ACCORDS METS - VINS

Avec un poisson grillé, un poulet à la crème ou encore un saumon fumé.

DÉGUSTATION

8-10°C, temps de garde entre 2 et 5 ans.

« Notre Chardonnay est
surprenant de fraîcheur Très
fruité, c'est une valeur sûre que
nous vous recommandons pour vos
apéritifs !