

CHARDONNAY

Cépage : Chardonnay

Sol : Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro

Elaboration : Ce Chardonnay est vinifié sur ses lies de 6 à 15 mois en cuves souterraines en verre, typique du vignoble nantais.

Conseil de dégustation :

Ce vin de couleur jaune et brillante possède un nez très intense et élégant avec des notes de fruits mûrs, de raisin et de rose. On retrouve cette finesse aromatique en bouche avec une belle fraîcheur et une belle sucrosité. Les arômes y sont intenses et plaisants.

Accord mets et vin :

Notre Chardonnay peut se déguster à l'apéritif, à l'entrée, avec du poisson, une viande blanche et du fromage. Il accompagne merveilleusement bien des sushis ou makis accompagnés de gingembre

Servir : 9-11°

