



CHARDONNAY

Grand Cru



Cépage : 100 % de Chardonnay

Assemblage : 2016 avec 30 % de vins de réserve

Parcelles de vignes en Grand Cru :

« Les Soulemonts » à VERZY

Vieillessement :

3 ans dans nos caves voutées à 11° c

Taux alcoolique : 12 %

Dosage de liqueur : 5 gr par 0.75l

Flaconnage : 75cl

Dégustation :

Une bulle très fine, or pâle, reflets citronnés,

un nez fin, subtil, floral, notes de jasmin et de fleurs d'acacia.

En bouche, des notes de poire, fleur d'oranger et une pointe d'amande grillée.

Mets & Chardonnay :

Compagnon idéal de vos huîtres ou d'un tartare de thon, il s'accommodera avec une caille farcie aux agrumes.

Récompenses :

Médaille d'Or au concours mondial des Féminales 2019

Médaille d'Argent au concours FÉMINALISE 2018

Médaille d'Or au guide Gilbert & Gaillard 2016

