



accueil

présentation de la gamme VINS BLANCS & ROSÉ



contact
situation

C'est un vin d'apparat. Sûr de lui. Il respecte le protocole à la lettre, témoigne de rigueur courtoise, fait semblant de se mettre en quatre pour ne pas obliger ses interlocuteurs tout en gardant la maîtrise du débat. Diplomate jusqu'au bout de ses arômes, il sait charmer et s'imposer même sur des accords osés..

Alain Aviotte
[\(en savoir plus\)](#)



Chardonnay "Tête de cuvée"

Cépages :

100% Chardonnay

Consommation :

Servir légèrement rafraîchi. À consommer durant le repas sur poissons, viandes blanches, fromages...

Dégustation :

Chardonnay Tête de Cuvée... le dernier mousquetaire !

Un élevage de 12 mois en fûts de chêne neufs offre une très belle noblesse à ce Chardonnay du sud... Sa richesse sait ne pas occulter son élégance et sa droiture !

Un premier nez intense avec une sensation immédiate de raisins mûrs, de notes vanillées, une concentration sur des nuances de fruits à noyaux. En bouche, la maturité se retrouve pleinement et la fraîcheur prend le relais pour donner du rythme, nous livrer une finale noble et fière.

Une présence et une richesse propres à surprendre même les plus avertis des dégustateurs. Produit en très petite quantité et uniquement quand le millésime le permet.

Conservation :

Au frais, couché, dans un endroit sombre. Vieillira 5 à 8 ans



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie



Médailles &
Récompenses



Suivant