



accueil

## présentation de la gamme VINS BLANCS & ROSÉ

contact  
situation

C'est un vin discret que nous pouvons faire aisément sortir de sa réserve. Il suffit de l'aborder avec une franchise goulue, sans retenue. Il se transforme alors en friandise aromatique insouciant, devient souriant, légèrement moqueur. Il sait que la beauté qui s'affiche n'est pas la plus séduisante.

**Alain Aviotte**

(en savoir plus)



Chardonnay

**Cépages :**

100% Chardonnay

**Consommation :**

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

**Dégustation :**

**Chardonnay, premier de brigade...**

À la fois puissant et d'une grande finesse, la fermentation et l'élevage partiel en barriques laissent place à un nez subtil, de caractère floral, de beurre frais... Une bouche fraîche et puissante, riche avec un beau retour de pain grillé, des nuances vanillées apportées par le bois supportent la rondeur et la richesse aromatique du chardonnay.

**Conservation :**

Au frais, debout, dans un endroit sombre.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie



Médailles & Récompenses



Suivant