

CÔTES DE PROUILHE

Réserve

Cave du Razès



APPELATION

IGP Aude/ Côtes de Prouilhe

CLIMAT

Atlantique & Méditerranéen

SOLS

Argilo Calcaire



CEPAGES

Chardonnay 100 %
Vignerons en Développement Durable®



ELEVAGE

4 mois



DEGUSTATION

Robe jaune pâle brillante aux reflets dorés.

La douceur au nez rappelle des arômes vanillés de pâtisserie sur fond de pain toasté.

La bouche crémeuse et élégante, entre brugnion et fruits secs, offre une finale longue, rehaussée par une belle fraîcheur.



SERVICE

A servir bien frais entre 10 et 12°C



ACCORDS METS & VINS

Lotte à l'armoricaine, poulet tandoori, foie gras



ANALYTIQUE

Alcool 13°



GARDE

4 ans

