

CHARDONNAY RÉSERVE

BLANC

IGP Aude/Côtes de Prouilhe

Millésime

2021

Degré d'alcool

12,5°

Climat

Atlantique/Méditerranéen

Sol

Argilo Calcaire

Cépages

100% Chardonnay

Élevage

4 mois en barrique.

Dégustation

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.

Pour accompagner des poissons à chair dense comme le saumon, le thon ou la lotte, des risottos et également le foie gras.

À servir frais, entre 10 et 12 °C.

Gencod

3 760078 690639

Palettisation

4 rangs de 19 cartons : 456 cols



Site de Routier (siège social) - RD 623 - 11240 ROUTIER | T: 04 68 69 39 15
Site d'Arzens - Avenue des Vignerons - 11290 ARZENS | T: 04 68 76 71 76
WWW.VENDEOLE.COM