

CHARDONNAY RÉSERVE

BLANC

IGP Aude/Côtes de Prouilhe

Millésime

2019

Degré d'alcool

13,5°

Climat

Atlantique/Méditerranéen

Sols

Argilo Calcaire

Cépages

100% Chardonnay

Elevage

4 mois en barrique

Dégustation

Robe jaune aux beaux reflets dorés.

Le nez est intense sur des notes douces de vanille et de pêche au sirop. Bel attaque sur la fraîcheur puis la bouche évolue sur de la rondeur. Notes de fruits jaunes crémeux et élégants sur une finale longue vanillée et toastée.

A servir frais, entre 10 et 12 °C pour accompagner des poissons à chair dense comme le saumon, le thon ou la lotte, des rizottos et également le foie gras.

Gencod

3 760078 690639

Palettisation

4 rangs de 19 cartons : 456 cols



LES VIGNOBLES DE
VENDEOLE

Site de Routier (siège social) - RD 623 - 11240 ROUTIER | T: 04 68 69 02 71
Site d'Arzens - Avenue des Vignerons - 11290 ARZENS | T: 04 68 76 71 71

WWW.VENDEOLE.COM