

LES VINS DE DOMAINE

CHARDONNAY

Le Chardonnay est produit sur des sols argilolimoneux. Ce cépage a maturité tardive est récolté en dernier, juste avant les cépages à jus rouge. Dans notre exploitation, il est vinifié sous thermo régulation à 16°C pour préserver au maximum ses arômes de fruits frais.



Ce blanc sec est un excellent vin d'accompagnement des crudités, des poissons ou des viandes blanches. Il doit être consommé entre 6 et 8°C. Il est conseillé de le consommer la première année si vous appréciez la fraîcheur de ce vin. Passé ce délai ses arômes évoluent vers des notes de fruits confits (coing) et s'assouplit sensiblement.