

Arbois

23

Sol : argilo-siliceux
Cépage : chardonnay

Couleur : blanc
Region : jura

VINIFICATION :

Fermentation et élevage en cuve inox à basse température, conduite en ouillage régulier afin de préserver la fraîcheur et le fruit

COMMENTAIRE :

Le premier nez est net sur des arômes de miel, de fruits et de fleurs blanches.

La bouche est franche, elle évolue dans un bel équilibre entre la minéralité et le fruité. A servir de préférence entre 9°C et 11°C.

ACCORDS METS ET VINS :

A déguster en toute simplicité avec vos poissons et coquillages, fromages persillés, ou bien alors dès l'apéritif où notre Chardonnay se fait aussi séducteur.

