Origine Blanc

IGP Gard

Notes de dégustation

Magistrale robe jaune mordoré à reflets lumineux. Bouquet remarquable de par sa richesse aromatique de fruits blanc très mûrs et de fruits exotiques. Se termine sur des notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches. Ce vin réussit l'accord entre richesse et densité, gras et complexité. A servir autour de 12-14°C

Cépages

- Chardonnay

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- A servir en apéritif, sur un poisson en sauce ou en dessert

Ce vin se déguste

- Servir à 10 - 12°C, 2h au frigo
- Temps de garde : 3 ans

@lacave.facecile.com