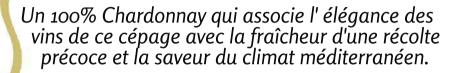
## ÉQUILIBRE



## CHARDONNAY

Un Chardonnay aussi frais qu'élégant!



Couleur: Blanc

Degré Alcoolique: 12,5%

Vendange: Fin août/ début septembre

Vinification: Pressurage direct avec séparation des jus Fermentation alcoolique entre 15 et 18°C

Élevage: Élevage sur lies pendant 3 mois Mis en bouteille précoce

Dégustation: Ce Chardonnay, récolté dès le début du mois de Septembre, est vinifié en cuve et élevé sur lies. Au nez, il exprime une symphonie de fruits à chair blanches. Sa bouche est pleine de charme, de souplesse et de rondeur. Sa fraîcheur égale son élégance!

Accord mets et vin: Apéritif, plateau de fruits de mer, blanquette de veau, poulet au four, chèvre frais





