

DOMAINE DE
L'ARJOLLE

ÉQUINOXE CHARDONNAY



L'ARJOLLE

L'Ôde du chardonnay récolté à l'équinoxe.

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Chardonnay

ÂGE DU VIGNOBLE

20-25 ans

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ACCORDS METS & VIN

Noix de St Jacques,
filet de loup de mer, risotto,
viandes blanches,
cuisine gourmande et raffinée.

VENDANGE

2^{ème} quinzaine de septembre

VINIFICATION

Issu de la première préssée.
Fermentation alcoolique entre
15°C et 18°C.
2/3 élevage en barriques
sur lies (5 à 6 mois) avec
bâtonnage pendant 2 mois
1/3 élevage en cuve.

DÉGUSTATION

Robe dorée intense et brillante.
Nez fin, frais et gourmand.
Attaque souple et ronde,
saveurs de fruits blancs très
mûrs et de toasts grillés.
Final suave, notes briochées
et un léger fumé.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES