

DOMAINE DE
L'ARJOLLE

DERNIERE CUEILLETTE

LES ÉTONNANTS



Un Chardonnay récolté tardivement,
sublimé par un élevage en barriques, en
extérieur et sans ouillage.
Un Chardonnay tel un nectar.

Couleur : Dorée intense

Cépage : Chardonnay

Degré : 14%

Vendanges : Récolte manuelle fin septembre

Vinification : Fermentation alcoolique en
barriques non neuves, en extérieur et sans
ouillage, pour une oxydation maîtrisée.

Élevage : 10 mois en barriques

Dégustation : Robe jaune intense aux
jolis reflets dorés. Au nez, parfums de
noisette, d'amande fraîche, d'abricot et
de pomme.

Sa bouche est généreuse, onctueuse sur
des notes beurrées et séveuses. Le tout
équilibré par une finale fraîche.
