



ÉQUILIBRE BLANC

CHARDONNAY



L'ARJOLLE

Un chardonnay aussi frais qu'élégant !

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Chardonnay

ÂGE DU VIGNOBLE

5-15 ans

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, plateau de fruits de mer, blanquette de veau, poulet au four, chèvre frais.

VENDANGE

Fin août - début septembre

VINIFICATION

Pressurage direct avec séparation des jus.
Fermentation alcoolique.
entre 15°C et 18°C. Élevage en cuve, sur lies (3 mois).

DÉGUSTATION

Au nez, symphonie de fruits à chair blanche.
Bouche souple et ronde.
Frais et élégant.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES