



Vin de Pays des Maures

Vin de Pays des Maures,

*Gamme Vin de Pays du domaine en monocépage.
Blanc : Chardonnay*



CÉPAGE

Chardonnay 100%

12,5 % VOL.

SERVICE

Température de dégustation : entre 8 et 10 ° C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Sa couleur :

Pâle, brillant et limpide. Belle robe aux reflets verts.

Son Nez :

Puissant, riche et fruité. L'ensoleillement de notre région et de notre terroir confère à ce vin des arômes de fruits blancs comme la pêche, la pomme et l'ananas.

Sa bouche :

Tendre, charnue, élégante. D'une bonne persistance aromatique. Délicieuses saveurs de fruits blancs, de miel, avec une finale allant sur des saveurs de pain grillé.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'associe très bien avec les poissons grillés ou en sauce, les volailles, la cuisine au beurre, ainsi qu'avec des desserts acidulés comme une salade d'agrumes à la menthe.

