



Les Méridiennes Cépage Chardonnay, IGP Méditerranée, Blanc

Vallée du Rhône, France

Ce Chardonnay est savoureux, aux arômes de fleurs blanches et de beurre frais.

PRÉSENTATION

Ce Chardonnay tire sa vivacité et sa jolie fraîcheur d'un vignoble qui est intégralement à l'intérieur d'un magnifique Parc Naturel Régional, sur les côteaux du Massif du Luberon, dans le sud de la France.

TERROIR

Parcelles situées sur un terroir argilo calcaire plutôt caillouteux.

À LA VIGNE

Vendanges à partir de fin août jusqu'à mi-septembre. Récolte de nuit.

VINIFICATION

Pressurage doux, vinification à basse température.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir frais, entre 10 et 12°C. A déguster à l'apéritif ou sur un filet de loup ou encore une terrine de légumes.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

D'une couleur pâle très brillante, ce Chardonnay offre un nez très aromatique marqué par les fruits exotiques. En bouche, il révèle de la minéralité, des notes d'agrumes et citronnées. Équilibré, à la fois gras et frais, ce vin possède une belle longueur.



Type de bouteille

BORDELAISE CARACTERE L+G/ECOVA

Contenance (ml)

750

Code article

Barcode bouteille

325681114086

Barcode Carton

3256811613855

