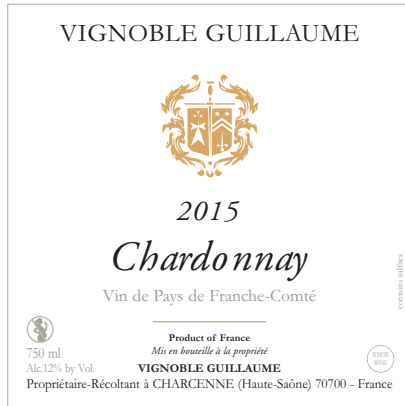


Chardonnay 2015



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - IGP Vin de Pays de Franche-Comté
- Origine :** - Charcenne, Gy, Choye et Virey
- Cépage :** - Chardonnay
- Cuvée :** - 2015
- Sols :** - terre argilo-calcaires et argile à chailles
- Vignes :** - vignes âgées de 3 à 30 ans
- taille Guyot double
- récolte manuelle et mécanique
- Vinification :** - fermentation et élevage durant 6 mois en cuve inox d'une part
et en pièces de chêne d'autre part
- malolactiques faites
- Couleur :** - jaune pâle
- Arômes :** - notes de fleurs blanches, d'agrumes et de beurrées
- Caractère :** - bouche fraîche avec une belle minéralité et un peu de rondeur
en fin de bouche.
- S'harmonise :** - apéritif, sur des crudités et charcuteries, sur des poissons grillés.
- Température
de dégustation :** - de 12 à 14° C
- Conservation :** - 8 à 10 ans

Henri Xavier Guillaume

