

CHARDONNAY - BLANC SEC
IGP - CÔTES DE GASCOGNE



- Dégustation :** D'une teinte jaune au reflet vert, le nez de ce Chardonnay révèle des notes de pêche, d'abricot, d'ananas ponctué par des notes de vanille et de tilleul. En bouche, ce sont les notes de fruits qui dominent, avec la pêche, l'ananas victoria et une finale vanillée. Ce vin est à déguster en apéritif, ou en accompagnement d'un poisson, ou d'une volaille.
- Garde :** Un vin délicieux à boire dans les 3 à 4 ans qui suivent le millésime.
- Servir :** Servir à 12°, il sera parfait à l'apéritif, sur des huîtres, poissons grillés, poulet rôti et fromage de chèvre.
- Cépages :** 100 % Chardonnay.
- Millésime Disponible :** 2020
- Terroir:** Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.
- Age moyen des vignes :** 15 ans
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- Dernière médaille :** Médaille d'Or au Concours du Chardonnay du Monde 2020



CHARDONNAY - DRY WHITE IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Tasting note : With a yellow tint with a green reflection, the nose of this Chardonnay reveals notes of peach, apricot, pineapple punctuated by notes of vanilla and linden. On the palate, it is the fruit notes that dominate, with peach, Victoria pineapple and a vanilla finish. This wine is to be tasted as an aperitif, or as an accompaniment to fish or poultry.

Ageing : A delicious wine to drink within 3 to 4 years following the vintage.

Serve with : Serve at 12°, perfect as an aperitif, on oysters, grilled fish, roasted chicken and goat cheese.

Grapes : 100% Chardonnay

Vintage : 2020

Medals : Gold Medall of Chardonnay Worl Competition 2020

