

# Chardonnay

## « Terroir La Perrière »



**Cépage** : Chardonnay

**Terroirs** : sol silico-argileux

**Appellation** : Vin De France

**Vinification** :

Les grappes sont vendangées à maturité optimum, 13°.  
La fermentation s'effectue à basse température pour obtenir un maximum d'arômes fruités. On retrouve des notes de pamplemousse.  
Glucose + Fructose : 4gr/l - Acidité totale : 4.20 gr/l

**DÉCOUVERTE SENSORIELLE :**

**La Robe**, jaune brillante qui offre de jolis reflets vieil or.

**Le Nez**:

Complexe entre fleur blanches, agrumes (pamplemousse), fruits exotiques.

**En Bouche** :

On retrouve cette belle et vive richesse aromatique. D'où s'échappent des senteurs de maracuja, de goyave ainsi que de subtiles notes d'agrumes, de pamplemousse, de citron jaune.

**Conseils de service et associations mets-vins :**

Consommé à une température de 7 à 8°C, on pourra l'associer avec de nombreux mets :

- très agréable nature à l'apéritif
- les poissons en sauce
- les coquilles Saint jacques et les fruits de mer.

**Conservation** :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.

### Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306710072700