

# HORS SERIE "TENTATION BLANC"



**Cépage** : Chardonnay

**Terroirs** : Schiste et gabbro

**Appellation** : Vin de France

**Vinification** :

Ce chardonnay moelleux séduit par son profil généreux et enveloppant, issu d'une fermentation volontairement stoppée afin de préserver une belle richesse de sucres résiduels. Cette maîtrise confère au vin une douceur naturelle, parfaitement équilibrée par une fraîcheur délicate. L'élevage sur des bois de chêne sélectionnés vient enrichir l'ensemble avec des nuances subtiles de vanille et de fruits secs.

**Dégustation : vin moelleux**

**La Robe:**

Paillée aux subtiles nuances de vert

**Le Nez:**

Élégant, où se mêlent des notes d'amandes torréfiées et de subtiles nuances boisées.

**En Bouche :**

Rondeur et complexité, mêlant des arômes de litchis, de fleurs de tilleul et de subtiles notes de citronnelle

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

Très agréable pour accompagner foies gras, gésiers et abats, ainsi que les viandes blanches, volailles et fromages persillés. Il est également très apprécié sur les desserts aux fruits.

A servir idéalement entre 6 et 8°C.

**Potentiel de garde** : 2 à 3 ans en bouteille.

---

**Informations complémentaires**

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	33067102 81010

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET  
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : [contact@chateaulaperriere.fr](mailto:contact@chateaulaperriere.fr)