

CUVÉE « QUITTERIE »



Cépage : Chardonnay

Terroirs : sol silico-argileux

Appellation : Vin De France

Vinification :

Récoltée avec une maturité optimum, cette cuvée Quitterie, issue de vieilles vignes, a été élevée pendant 8 mois sur des bois de chêne sélectionnés afin de soutenir le subtil profil du chardonnay.

Dégustation :

La Robe,

Jaune paille brillante offrant de jolis reflets vieil or.

Le Nez:

Complexe et expressif avec des notes d'agrumes mûrs et fleurs blanches. L'élevage apporte de subtiles notes vanillées et de pain toasté sans masquer la pureté du fruit.

En Bouche :

La bouche est tendre, équilibrée et charnue. La finale est longue et aromatique.

Conseils de service et accords mets-vins : Servir à une température optimale de 7 à 10°C.

Accords :

- Avec un apéritif déjeunatoire ou dînatoire
- Avec des plats de viandes blanches ou de poissons en sauce
- Avec un plateau de fruits de mer.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans en bouteille.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306710072717

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