



Gourmandise d'Automne

Vin de France Blanc



APPELLATION : VIN DE FRANCE



CEPAGE : Chardonnay.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Issu d'une sélection de nos plus beaux raisins menés à grande maturité. La vinification à basse température permet d'exalter les arômes gourmands de fruits confits. Le vin est filtré avant la fin de sa fermentation pour conserver son propre sucre résiduel.



DEGUSTATION : couleur jaune doré, il développe un bouquet intense et complexe dans lequel les notes de miel, de fruits confits et d'acacia s'entremêlent. Un vin fruité et légèrement sucré.



CONSERVATION ET ACCORD METS ET VINS :

A déguster dès aujourd'hui. Idéal à l'apéritif mais aussi sur le foie gras ou en dessert.