



Composition :

100% Chardonnay

Dégustation :

Bonne présentation visuelle, le vin est limpide et brillant. La couleur est or blanc avec des nuances de vert. Les reflets sont argentés.

Le premier nez est sur la réserve. L'aération va l'ouvrir sur des notes florales, fleurs blanches, genêt, aubépine, fleurs d'acacia. S'en suivra des notes miellées. Le second nez débute à nouveau sur le miel mais tend vers les fruits blancs tels que la poire et le coing. Notons des notes de noisettes fraîches très agréables. Nez complexe et léger.

En bouche l'attaque est souple, le vin est rond, l'équilibre alcool-acidité est tenu. On retrouve l'aspect floral du premier nez. La finale est expressive et se termine discrètement sur des fruits, pomme, pruneau accompagnée d'une amertume masquée type pamplemousse mur, citron vert.

Vin blanc de caractère qui se suffit à lui-même. Des asperges au beurre ou un carré de veau à la marjolaine ne se refuseront pas.

Servir entre 8 et 9°c

Garde : 4 à 5 ans