

Cépages de Loire Chardonnay 2022

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Jaune pâle avec de légers reflets dorés

NEZ :

Nez floral (tilleul-aubépine) avec des notes beurrées-noisette

BOUCHE :

La fraîcheur de l'attaque s'estompe rapidement au profit de l'onctuosité, belles notes fruités

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

Apéritif

Poissons grillés

Fromages de chèvre

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Blanc sec

CÉPAGE : Chardonnay

VINIFICATION : Pressurage après légère macération, fermentation lente

TEMPS D'ÉLEVAGE : Élevage sur lie fine

ALCOOL : 12,5% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : <3

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885

