

Vendredi

Aude - Blanc 2017

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Aude

Couleur : Blanc

Millésime : 2017

Cépages : Chardonnay (100%)

Alcool : 12 %

Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage en cuve inox thermo-régulée.

Sols argilo-calcaires, Sols de galets, Sols siliceux (sables, graviers...).

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, pâle, reflets or.

NEZ : Franc, fruité, légers arômes de fleurs blanches, arômes de fruits blancs, subtils arômes d'argile, arômes de minéral, subtils arômes de beurre.

BOUCHE : Croquante, délicate, légères notes d'argile, notes de minéral, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance, notes de beurre.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2019

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**

