Originelles Chardonnay

Caractéristiques

Cépage



Chardonnay

Sols



Schiste

Service



6°C - 8°C À boire dès maintenant Garde 3 ans

Côté Cuisine



Apéritif
Gressins aux olives
Entrée
saumon fumé et crème à l'aneth
Fromage
Beaufort, Abondance et Morbier



Description

Le cépage Chardonnay est aujourd'hui, l'un des cépages les plus cultivés dans le monde.

Nous explorons toutes les facettes de notre terroir. L'esprit qui nous anime est une volonté de surprendre les amateurs de grands vins, clients particuliers ou professionnels, néophytes ou passionnés. Le Chardonnay contribue à la réputation des vins du Moulin.

La qualité de cette Création est l'expression d'un terroir, d'un cépage et d'une grande passion pour extraire l'excellence du fruit.

Dégustation

Œil: robe or pâle.

Nez: arômes floraux.

Bouche: léger et délicat avec des notes

florales.

Originelles Chardonnay

Characteristics

Grapes variety



Chardonnay

Soils



Schist

Service



6°C - 8°C

Can be enjoyed now

Peak in 3 years

Food pairing



Aperitif
olive breadsticks
Starter
smoked salmon and dill cream
Cheese
Beaufort, Abondance et Morbier



Description

The Chardonnay grape variety is one of the most cultivated grape varieties in the world.

We explore all the facets of our terroir. The spirit that drives us is a desire to surprise lovers of great wines, customers who are private individuals or professionals, neophytes or enthusiasts. Chardonnay contributes to the reputation of the Mill's wines.

The quality of this creation is the expression of a terroir, a grape variety and a huge passion for extracting excellence from the fruit.

Tasting

Look: pale gold.

Smell: floral aromas.

Taste: light and delicate with hints of

floral notes.