

Les Vignes de Madame

CHARDONNAY

DOMAINE
DE
LA BAUME



DOMAINE

DE

LA BAUME

Les Vignes de Madame

CHARDONNAY

SOUTH OF FRANCE

ET001388



“ *L'intensité des arômes.* ”

Cépage : 100% Chardonnay.

Situation géographique : Languedoc-Roussillon.

Sol : Limono-argilo-calcaire.

Vinification : Fermentation en cuve inox à basse température. Elevage sur lies pendant 3 semaines en présence de bois.

Couleur : Robe brillante, jaune doré.

Nez : Zest de mandarine et de mandarines fraîches.

Bouche : Fraîche et harmonieuse, beaucoup de volume sur des notes de vanille.

Recommandations : Poissons grillés, coquillages et crustacés. Se marie également avec des volailles fermières en sauce crémeuse.

Servir : Entre 8 et 10°C.

Potentiel de garde : 3 ans.

