

*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.*

