CHARDONNAY (VIN DE FRANCE)



Cépages	Chardonnay
Contenance	75 cl
Millésime	2022
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair et élevage quelques mois en cuve, puis 1 à 2 mois en bouteilles.
Température de service	8°C à 12°C
Acidité (H2SO4)	2.71 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	0.90 g/L

GALERIE D'IMAGES



DESCRIPTION DU PRODUIT

Issu d’un terroir qui apporte de la puissance, ce vin a été élevé sur lies et bâtonné pour lui donner puissance et volume. Ses arômes boisés avec des notes beurrées et briochées sont typiques du cépage Chardonnay. Ils sont prolongés par une bouche onctueuse, souple et dense avec une finale corsée.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Cépages	Chardonnay
Contenance	75 cl
Millésime	2022
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair et élevage quelques mois en cuve, puis 1 à 2 mois en bouteilles.
Acidité (H2SO4)	2.71 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	0.90 g/L
Température de service	8°C à 12°C

- Télécharger la fiche technique du millésime 2022