



LOVE CHARDONNAY

"Love Chardonnay", c'est l'histoire d'une alliance entre deux terroirs. Une cuvée née d'une année climatique difficile.



Nous avons sélectionné des raisins auprès d'un ami vigneron. Ces Chardonnay ont mûri à 450 mètres d'altitude, sur des sols calcaires, influencés par un climat ensoleillé et frais. L'élevage s'est déroulé en fûts dans nos caves. Un parcours insolite qui lui impose la mention Vin de France.



C'est un vin gourmand aux notes d'agrumes et de fruits blancs, légèrement brioché. La bouche, elle est fraîche et délicatement saline. C'est un vin à apprécier dans la fraîcheur de sa jeunesse.



On peut l'apprécier seul dès l'apéritif. Il se révélera avec des fruits de mer ou des poissons d'eau douce en cuisson basse température par exemple.

100% CHARDONNAY