

# VENDANGE DORÉE



Vin de France

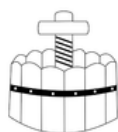


100% Chardonnay



Vieille vigne exposée plein sud sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Chardonnay récolté en sur-maturité. Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour cette cuvée, afin de conserver sa fraîcheur.



**Ce vin élégant se marie aussi bien à l'apéritif qu'avec un dessert à base de chocolat et fruits rouges. Ce vin élégant, aromatique et long en bouche dont la rondeur flatte le palais, se sert frais entre 8° et 9°C.**

