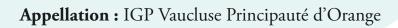
Chardonnay Blanc 2022





Terroir: sol argilo calcaire

Cépages : Chardonnay 100 %

Age moyen des vignes : 20 ans

Conduite du vignoble : vendanges 100 % mécaniques. La surface est de 20 ha pour un rendement de 80 hls/ha.

Vinification : foulage du raisin puis macération pelliculaire et pressurage direct sur pressoir pneumatique avec enzymage. Fermentation à basse température.

Style du vin : fin et aromatique, sur notes de fleurs blanches. Une bouche équilibrée, alliant fraîcheur et rondeur.

Ses plats favoris : en accompagnement à l'apéritif, sur des poissons ou cuisine provençale.

Garde: à boire dans l'année.

RASOTROSA

Gencod: 3422622010002

