



Éléance de Chardonnay

Composition

Cépage : 100% Chardonnay

Vin de réserve : 30%

Vinification et maturation

Élevage : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique partielle.

Maturation en cave : 3 ans

Dosage : 10 g/L

Dégustation

Cette cuvée dévoile un bel équilibre entre fraîcheur et fruité, les chardonnays expriment leur acidité tout en subtilité sur des notes d'agrumes et dévoilent des arômes de fruits mûrs et compotés.

Oeil : Robe de couleur or pâle

Nez : Expressif associant des arômes d'agrumes et des notes végétales

Bouche : Belle longueur en bouche tout en fraîcheur qui dégage des saveurs suaves et équilibrées

Arômes clés : pamplemousse rose, leurs d'acacia

Récompenses

1 étoile au Guide Hachette 2021