
- Chambert - Chardonnay
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

- ♥ **ORIGINE ET TERROIR :**
Alluvions argilo-calcaires.
- ♥ **CÉPAGE :**
100% Chardonnay
- ♥ **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**
*Macération pelliculaire suivie d'une fermentation à basse température.
Mise en bouteille en région de production.*
- ♥ **DÉGUSTATION :**
Robe brillante jaune clair, paille dorée. Le nez est puissant et fin : fleur d'acacia. Des arômes amples de melon et de rhubarbe apparaissent, complétés par de très discrètes notes mielleuses. En bouche, l'attaque est onctueuse mais gardant une bonne vivacité, donnant ainsi une expression gustative de plénitude.
- ♥ **CÔTÉ CUISINE :**
*Il accompagnera parfaitement les poissons, les huîtres, les moules farcies, les fromages de chèvre frais, le brie de Meaux, la paëlla et la tapenade aux trois olives.
À déguster à 7 - 8°C.*

