



Domaine CAMBRIEL

Chardonnay Élevé En Fût De Chêne

Pays d'Oc - Blanc 2017

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Pays d'Oc
Cuvée :	Chardonnay élevé en fût de chêne
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Notre cuvée Chardonnay 2017 vinifié et élevé en fût de chêne est idéale à consommer avec une choucroute de la mer ou un poisson grillé à la plancha.



ELABORATION

Culture conventionnelle.
Vendanges nocturnes.
Fermentation en fût de chêne.
Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, éclatante, reflets bronze.
NEZ : Aromatique, beurré, intenses arômes de fleurs blanches, légers arômes de tilleul, intenses arômes de fruits frais, généreux arômes de fruits exotiques, arômes de chêne.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 11°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Fruits de mer, Crustacés, Navarin d'agneau, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Dussert Gerber 2020 : 5 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

