



Justine

Sans indication géo. - Blanc 2018

Région : Sud-Ouest
Appellation : Sans indication géo.
Couleur : Blanc
Millésime : 2018
Cépages : Chardonnay (100%)
Alcool : 12 %
Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées.
Elevage en cuve inox, Bouchon 1+1.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, pâle, reflets dorés.
NEZ : Délicat, subtil, légers arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'herbe coupée, légers arômes de noisette.
BOUCHE : Distinguée, délicate, juteuse, subtiles notes de fleurs blanches, subtiles notes d'herbe coupée, légères notes de noisette, minérale, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11° et 13°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Concours international Gilbert et Gaillard 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

