



DOMAINE TALMARD GERALD

Cuvée Joseph TALMARD

Mâcon-Chardonnay Blanc 2020

Région :	Bourgogne
Appellation :	Mâcon-Chardonnay
Cuvée :	Cuvée Joseph TALMARD
Couleur :	Blanc
Millésime :	2020
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies. Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, limpide, reflets or.

NEZ : Fin, léger, légers arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'agrumes, légers arômes de citron.

BOUCHE : Fine, riche, onctueuse, légères notes de fleurs blanches, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 12°

GARDE : A consommer à partir de 2020



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Coquillages, Poissons grillés, Poissons fumés

Powered by **Plugwine**

