



MONOLOGUE CHARDONNAY



CÉPAGE 100% Chardonnay

APPELLATION IGP Périgord

ÉLEVAGE 100% vieilli en barriques de 300L pendant 12 mois

TEMPS DE GARDE 4 à 7 ans

VINIFICATION

Les raisins sont mécaniquement récoltés pendant la nuit pour éviter l'oxydation, puis réfrigérés et immédiatement pressés. Le jus est stabilisé pendant 12 heures puis soutiré pour favoriser la formation des arômes et la maturation des tanins. Le vin est ensuite entièrement vieilli 12 mois en barriques de 300L.

DÉGUSTATION

De couleur jaune clair avec une tonalité de vert, le Chardonnay a une saveur intense de fruits jaunes avec des arômes tropicaux et grillés. La bouche est équilibrée avec des notes de chêne bien intégrées. À boire en apéritif, avec tout poisson (grillé ou cru), viande blanche en sauce, fromage et foie gras.