CHARDONNAY
"TRADITION"

AOP SAVOIE BLANC

Cuvée élevée en fût de chêne

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

Vieilles vignes de 30 à 35 ans.

Production

3 000 Bouteilles

Vinification

Pressurage pneumatique direct.
Débourbage sévère.
Fermenatation alcoolique en barrique
(15% de fût neuf chauqe année).
Batonnage deux fois par semaine.
Fermentation malolactique et élevage en barrique.

Dégustation

Oeil : Couleur or jaune.
Nez : Compoté à l'expression boisée et épicée : beurre chaud, praline, vanille et craie.
Bouche : Fraiche tonique, longue et grasse.

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille le poisson ou quenelles en sauce ainsi que le soufflé de poisson et volaille.
A boire entre 10°C et 12°C, jamais glacé. Ouvrir la bouteille 30 minutes avant la dégustation.

Garde

Ce vin est prêt à boire dans l'année,
mais peut aussi se conserver plusieurs années en cave.

EARL Domaine Jean VULLIEN & Fils - 60, Rue de la Soierie - La Grande Roue - 73 250 FRÉTERIVE