

CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC

CÉPAGE : CHARDONNAY

ÉLABORATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE, ÉLEVAGE SUR LIES

TITRE ALCOOLIQUE : 13.5%



FICHE TECHNIQUE



DÉGUSTATION

ROBE : JOLIE ROBE PAILLE, TRÈS CLAIRE.

NEZ : EXPRESSIF DOMINÉ PAR DES NOTES DE FRUITS EXOTIQUES, DE BANANE, DE GINGEMBRE.

BOUCHE : CHARNUE, FRAÎCHE ET ÉQUILIBRÉE, AVEC DES NOTES DE FLEURS BLANCHES, DE POIRE. FINALE GOURMANDE. BELLE LONGUEUR.

CONSEILS DU SOMMELIER

ACCOMPAGNE LES POISSONS EN SAUCE, COMME UN FILET DE LOTTE À LA SAUGE, LES POÊLÉES DE CHAMPIGNONS, LES VIANDES BLANCHES RÔTIÉS, LES PRÉPARATIONS À LA CRÈME FRAÎCHE.

TRÈS AGRÉABLE AUSSI À L'APÉRITIF.

SERVIR FRAIS, À 11°.

DOMAINES JULIEN & FILS CHÂTEAU DE MUS ROUTE DE RÉALS

MURVIEL LES BEZIERS 34490

VENTE@JULIEN.VIN - 06 27 71 21 16

- TEL. 33 (0)4 67 62 36 15 - WWW.BACHELLERY.COM