



18 months' ageing
Almond **Rondeur**
Brioche
Typicité **Supple**
Toast
Élevage de 18 mois
Expressive
Brochette de Saint Jacques



Cépages

100% Chardonnay dont 20% sont passés en fûts de chêne.

Elaboration

Belle couleur or pâle avec de fines bulles. Notre réserve Chardonnay Tradition a été élaborée selon la méthode traditionnelle. Elle a bénéficié d'un élevage de 18 mois minimum en bouteille, ce qui a éffiné ses arômes et affirmé sa personnalité.

Dégustation

Ce vin présente un nez expressif et élégant de fleurs blanches avec une touche d'amande et de coing. L'attaque est franche et toute en finesse. L'expression aromatique laisse apparaître des notes typiques de Chardonnay à dominantes florales et toastées.

Accords mets et vins

A consommer à l'apéritif. Ce vin se mariera également parfaitement avec des terrines et des charcuteries, des carpes des Dombes ou encore des fruits de mer et des poissons en sauce.

Elements analytiques

Degré: 12%

Dosage: 10g/l. (BRUT)

Service

Entre 6°C et 8°C.

Potentiel de garde : 2 ans

Formats disponibles

75 cl.

300 cl. en caisse bois

600 cl. en caisse bois

Classification

Vin Mousseux de qualité.

Produit de France.



Les récompenses

2018 - Chardonnay du Monde - Médaille d'argent

2017 - 1001 DEGUSTATIONSCOM - 2 Etoiles

2015 - Chardonnay du Monde - Médaille d'argent

2014 - Chardonnay du Monde - Médaille d'argent

2014 - SAKURA Japan Women's Wine Awards - Médaille d'or