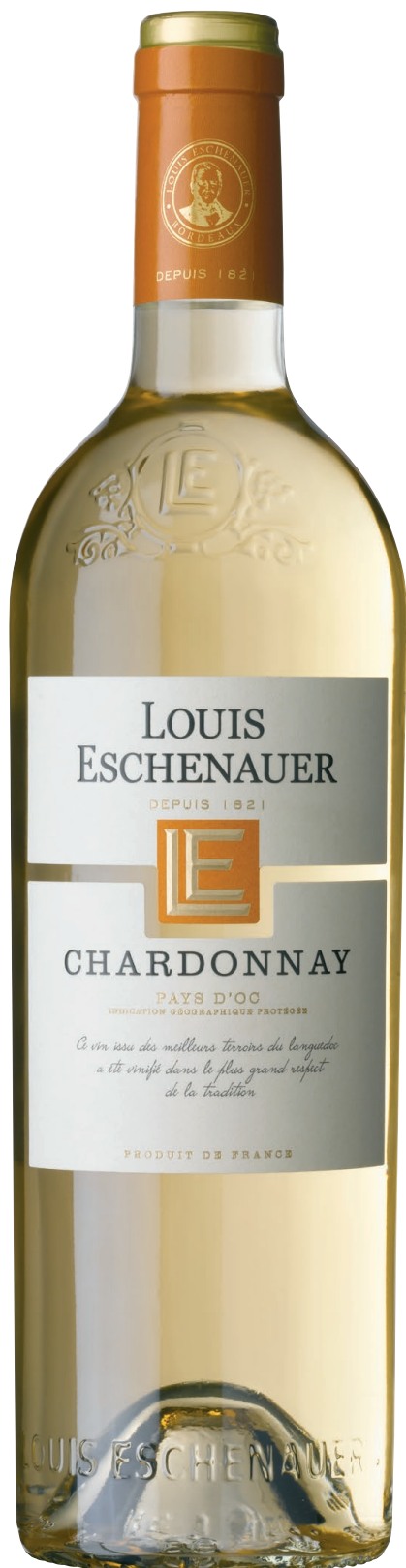


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

CHARDONNAY

CÉPAGE : 100% Chardonnay.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés une fois arrivés à maturité puis pressés à basse température. La fermentation, effectuée entre 15 et 17 ° C, s'étend sur une semaine.

SOL : Argilo-calcaire, sables et schistes.

DÉGUSTATION :

ROBE : Une robe dorée avec quelques reflets verts.

NEZ : Un bouquet riche en expressions avec des notes de fleur d'acacia, de beurre frais, d'ananas ou encore de fruits tropicaux.

BOUCHE : Un palet riche et harmonieux avec des notes citronnées.

RECOMMANDATIONS : Ce vin sera votre partenaire idéal pour tous vos apéritifs, vos poissons en sauce, viandes blanches ou volailles.

SERVIR : de 10 à 12°C.

DURÉE DE CONSERVATION : 2 ans.

