



BRUT DE BARRIQUE

CHARDONNAY

Comme si vous dégustiez directement de la barrique

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Chardonnay

DEGRÉ ALCOOLIQUE
13% Vol.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

ÂGE DU VIGNOBLE

15 ans et plus

ACCORD METS & VIN

Wok de poissons et légumes,
cake aux olives, poulet à
l'estragon, tartes aux reines
Claude ou abricots.

VENDANGE

2^{ème} quinzaine de Septembre

VINIFICATION

Dès la récolte, la fermentation des raisins se fait en barrique et sans sulfites. Une fois la vinification terminée, les vins restent dans les barriques où ils sont élevés pendant 5 à 6 mois, toujours sans sulfites.

DÉGUSTATION

Nez dense de fleurs blanches et de reines Claude sous un soleil au zénith. La bouche suit cette trame intense et est sublimée par des tanins suaves et une rondeur exquise. Pureté du Chardonnay.



CÔTES DE THONGUE

MOSAÏQUE DE CARACTÈRES