

CHARDONNAY D'ALOÈS VDF

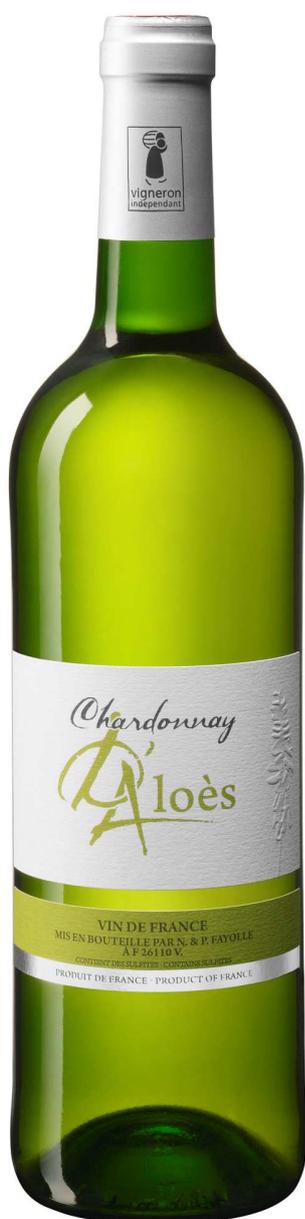
Domaine d'Aloès

75 Cl / Bio

Mise en bouteille au Domaine

Le Domaine D'Aloès s'étend sur 28 Hectares à insobres! "remier
Cru des C#tes du \$%#ne en Dr#me &ro' en(ale)

*ituées sur un terroir dédié au +renac%e noir et à la *, ra%! les
'i-nes du Domaine d'Aloès . /adia O "ascal 1a, olle . donnent des
'ins d'une belle t, &icité 23ruités! com&le4es et aromati5ues)



Cépage 2 Chardonnay

Terroir 2 Sols sablo-argileux et caillouteux; Exposition Sud;
Age moyen des Vignes 20 ans.

Rendement 2 60Hl/Ha

Vendanges manuelles, pressurage vendange entière;
fermentation en cuve thermo régulées. Elevage sur lies en
cuve jusqu'à la mise en bouteille au printemps.



/678* D8 D9+: *7A7;6/

Robe brillante aux reflets verts.

Nez frais, fruité aux arômes floraux (acacia, fleurs de fruits à
chair blanche, tilleul) et notes minérales(menthol).

La fraîcheur en bouche rappelle un Chardonnay de
Bourgogne. La sucrosité enrobe des tanins suaves et une
belle persistance aromatique allonge la finale.



Accord mets et vins 2 Apéritif, poissons d'eau douce ou des
volailles.



Température de service et garde 2

Servir bien frais et à apprécier dans les 2 ans.