

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 Vinsobres, Premier Cru des Côtes du Rhône en Drôme provençale.

Situées sur un terroir dédié au Grenache noir et à la Syrah, les vignes du Domaine d'Aloès - Nadia & Pascal Fayolle - donnent des vins d'une belle typicité : fruités, complexes et aromatiques.



Cépage : Chardonnay

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

Rendement : 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.



NOTES DE DÉGUSTATION

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 : Apéritif, poissons d'eau douce ou des volailles.



Température de service et garde :

Servir bien frais et à apprécier dans les 2 ans.