

AOP Savoie blanc

Distingué
CHARDONNAY
2014

Brioché, subtil et délicat, un équilibre des plus racé



Cépage : Chardonnay - Vendangé à la main

Terroir : Balcon calcaire

Vinification : Fermentation en cuve thermo-régulée

Élevage : Élevé et bouché sur lies fines

Degré : 12,5°

Garde : À consommer dans les 5 ans

La robe : Or doré
à reflets verts brillants

Le nez : Notes briochées,
bergamote et pêche

La bouche : Chaleureuse et
ample, amandes grillées, vanillée

À boire : Servi à 16°, association avec
de multiples plats raffinés

