

**AOP Savoie blanc**

# *Distingué* **CHARDONNAY**

*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

