



# Chardonnay Coteaux de Sous Nants

**9,80€**

*Prix TTC, hors frais de port*

Le coteau de Sous-Nant profite d'une exposition à l'est, produit sur un terroir de molasse gréseuse.

- Taille : Guyot arcuré
- Travail sous le rang et un rang sur deux
- Fermentation longue thermos-régulée sur lie
- Élevage de 11 mois en cuves ou en fût.



**REGION** : Rhône-Alpes



**RENDEMENT** : 45 hl/ha



**APELLATION** : AOC Bugey



**CONTENANCE** : 75 cl



**CEPAGE** : Chardonnay



**AGE DES VIGNES** : 45 ans

## DÉGUSTATION

Notre Sous Nant donne naissance à une cuvée de Chardonnay atypique pour notre Bugey. Cette typicité est dû à un terroir produit sur une molasse gréseuse issue d'une veine de l'ancien glacier du Rhône. A découvrir !

## ACCORDS METS ET VINS

En accompagnement de vos apéritifs, poulets à la crème, fois gras, escargot ou poisson.

## CONSEILS DE SERVICE

A boire entre 10 et 12°  
Potentiel de garde : 5 à 6 ans