



# Chardonnay

**8,10€**

*Prix TTC, hors frais de port*

Ce vin issu d'un assemblage de toutes nos parcelles de Chardonnay, exposées sud-est, sur un terroir argilo-calcaire, terre blanche, molasse gréseuse, jurassique.

- Taille: Guyot double arcuré
- Travail sous le rang et un rang sur deux
- Fermentation thermos-régulée
- Fermentation malolactique partielle



**REGION** : Rhône-Alpes



**RENDEMENT** : 55 hl/ha



**APELLATION** : AOC Bugey



**CONTENANCE** : 75 cl



**CEPAGE** : Chardonnay



**AGE DES VIGNES** : 15 à 50 ans

## DÉGUSTATION

Notre Bugey Chardonnay a la particularité d'être bien équilibré entre notes fruitées et florales et agréable en bouche.

## ACCORDS METS ET VINS

En accompagnement à l'apéritif, avec du poisson, des fruits de mer, volailles à la crème, veau farci ou fromages.

## CONSEILS DE SERVICE

A boire entre 10 et 12°  
Potentiel de garde : 3 à 6 ans