

AOC Bugey

Chardonnay "Et si on essayait ?"



Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Sol argilo-calcaire- Argile blanche.

Le chardonnay s'épanouit dans le terroir Bugiste qui lui donne ses effluves fruités et fleurie pour ensuite se fondre sur une bouche souple et légère laissant un vin frais et sec qui s'agrément de notes d'agrumes.

Caractéristiques : Ce vin blanc sans aucun additif et surtout sans sulfites ajoutés, juste du raisin et c'est tout. Cette cuvée est très digeste. Avec des notes de fruits exotiques, il se boira facilement à l'apéritif.

Durée de garde : 5-7 ans

TAV : 11,7%vol

Température de dégustation : 8 à 10°C

Accords mets et vin : Il se boira facilement à l'apéritif, avec des asperges, des plats exotiques (nems, poulet curry-coco...)

