





DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

*Chardô*

CHARDONNAY

 <b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
 <b>Âge des vignes</b>	23 ans
 <b>Rendement moyen</b>	40 hl/ha
 <b>Récolte &amp; Élaboration</b>	


Vendanges mécaniques nocturnes.  
Égrappage total. Pressurage direct.  
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.

 <b>Dégustation</b>	14,5% vol. 
--	--

Seyante robe jaune or pâle, aux reflets lumineux.  
Nez intense et complexe, associant les fruits à noyau et plus particulièrement l'abricot, le jus d'ananas et une touche d'amande fraîche parfaitement intégrée.  
Une élégance à laquelle fait écho une bouche ample dès l'attaque, tout en puissance et en finesse, surfant sur une belle tension, et de beaux amers, pour finir sur une allonge exceptionnelle.

 <b>Suggestions</b>	
--	--

Brandade de morue - Poissons grillés - Crustacés -  
Rôti de veau orloff - Fromage de chèvre frais au miel

 <b>5300 bouteilles</b>	
--	--

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



2 0 2 1

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [domaine@vaillere.fr](mailto:domaine@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

