





DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

Lournède

CHARDONNAY

 <b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
 <b>Âge des vignes</b>	22 ans
 <b>Rendement moyen</b>	40 hl/ha
 <b>Récolte &amp; Élaboration</b>	


Vendanges mécaniques nocturnes.  
Égrappage total. Pressurage direct.  
Élevage en barrique sur lies fines, bâtonnage quotidien.

 **Dégustation** 15% vol. 

Robe or clair, brillante.  
Riche ronde aromatique de fruits mûrs (banane, ananas, coing), de fruits secs (raisins, amandes et noisettes grillées) et suaves notes de vanille, de pain grillé, parfaitement fondues.  
Nette et équilibrée, sa bouche flattée par son élevage maîtrisé en fûts, développe en attaque une matière gourmande puis se fait puissante et chaleureuse avant une finale tout en douceur, sur des saveurs briochées et longuement fruitées.

 **Suggestions**

Poisson à la crème - Chapon rôti - Poulet de Bresse à la crème - Tomme des Chartreux ou Rocamadour

 3100 bouteilles



2 0 1 9

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

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

