





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Chardo'

CHARDONNAY

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	23 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	


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

 Dégustation	14,5% vol. 
--	--

Robe jaune paille, aux reflets dorés.
Les arômes tournent autour de notes gourmandes, de crème pâtissière, de noisettes, réhaussées du parfum délicat de fleurs d'acacia et d'aubépine.
Doté d'une certaine ampleur, parfaitement équilibrée, entre le gras et la vivacité bien présente, il s'impose en bouche par sa puissance et sa persistance aromatique.

 Suggestions	
--	--

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

 5300 bouteilles	
--	--

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 - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

