



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

*Chardô*

CHARDONNAY



**Terroir**

Argilo-calcaire



**Âge des vignes**

24 ans



**Rendement moyen**

40 hl/ha



**Récolte & Élaboration**

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



**Dégustation**

15% vol. 

Robe limpide, jaune paille. Le nez décline une palette riche entre amande, noisette et pomme fraîche, avec un soupçon de réglisse et de vanille qui apporte beaucoup de douceur.

Le palais déploie une chair ample, conséquente, imprégnée d'épices douces et vivifiée en finale par une acidité à la mesure de l'ensemble.



**Suggestions**

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



3200 bouteilles

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



2 0 2 2

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

