



Sens de la Garrigue Chardonnay

fût de chêne

BLANC

APPELLATION :

IGP Aude

CEPAGE :

100 % Chardonnay.

MILLESIME :

2017

DEGUSTATION :

Belle robe jaune intense à reflets verdâtres.
Arômes délicats de fruits exotiques et d'abricots secs.
Rond et ample en bouche, bon équilibre acide/alcool.
A déguster en apéritif, avec du Foie gras ou du fromage.
Température de service 10°C (ne pas descendre plus bas).
Grand vin.

VINIFICATION :

Vinification en barrique. Batonnage et conservation sur lies pendant 4 mois.



Fiche Technique disponible en [anglais](#) et [allemand](#)

