

CHARDONNAY DE PENNAUTIER



Origen : Francia, Aube, Languedoc

Denominación : Vin de pays d'Oc

Terroir :

Bello Castillo construido en la época de Luis XIII, situado en la entrada del pueblo de Pennautier. « Terroir » favorecida por un excepcional clima, con veranos calientes y secos, en la cual los inviernos son dulces y por ello favorables a la viticultura. Los suelos son predominantemente calizos.

Cepa :

100% Chardonnay

Vinificación :

- Vendimia a las primeras horas del día
- Inmediatamente exprimido
- Desfangado en frío
- Fermentación 3 semanas a 16/18° C
- 10%du millesime vinificado en barricas nuevas

Degustación :

- Color amarillo verde muy brillante.
- Aromas muy poderosos dominados por aromas de frutas frescas como toronja, piña, avellana fresca.
- Muy buen equilibrio en la boca, vino vivo y untuoso que desarrolla una gama de sabores de cítricos..

El consejo del viticultor :

Como aperitivo y acompaña muy bien ensaladas de mariscos, carnes blancas y pescados a la parilla.