

EXPRESSION

Un grand Chardonnay de coteau calcaire

A great Chardonnay from a limestone hill



Appellation / Cépages

IGP CÔTES DU LOT
100% Chardonnay

Terroir / Rendement

Haut coteau calcaire exposé Nord-Est
A high limestone hill exposed in the north-east

Vinification / Elevage

Vinifié et élevé en fûts 12 mois sur lies fines avec quelques batonnages (chêne français - 1/3 de neuf)
Vinified and aged in oak barrels for 12 months on fine lies (French oak - 1/3 is new oak)

Formats disponibles

75 cl

Notes de dégustation

Un grand Chardonnay qui s'illustre par son gras porté par des notes toastées et d'agrumes.
A great and well textured Chardonnay with toasted and citrus aromas.

Accord mets / vins

Servir entre 10° et 12°C
Accompagne les viandes blanches (volaille, lapin), fromages et poissons en sauce.
Potentiel de garde de 2 à 7 ans.
To serve between 10° and 12°C.
To accompany white meats (poultry, rabbits), cheese and fish in sauce
Laying-down potential from 2 to 7 years.

