

Chardonnay (75cl.) , 16,30 CHF

<https://geosolaire.ch/chardonnay-75>

Product Image



Description

Remarques :

Le Chardonnay est originaire de Bourgogne, c'est le cépage des plus grands vins secs du monde. Il est aussi beaucoup utilisé en Champagne et en Bourgogne. C'est le cépage le plus utilisé dans le monde pour les vins de qualité haut de gamme.

Qualités du vin:

Vin assez vif, fin, fruité nez assez dense et parfumé grâce à la vinification en amphores, souvent avec des arômes de citronnelle. Alcool en puissance assez élevé: environ 13,5 degrés.

Avec quoi se boit-il ?

Ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes froides, la charcuterie, saumon frais, poularde à la crème, mignons de veau. Toutes sortes de fromages et de poissons. Très apprécié également comme apéritif.

Signe particulier :

Ce vin est vinifié sec (sans sucres résiduels). Depuis quelques années, nous le vinifions exclusivement en amphore de terre cuite. Ce procédé de vinification permet d'évaporer naturellement de l'eau au travers de la terre cuite et va par ce fait avoir un effet très bénéfique de concentration sur le vin. De plus, il est cultivé sur Lavey, ce qui permet au cépage de s'épanouir pleinement en raison de son terroir de Schiste assez neutre qui convient particulièrement bien au chardonnay.