

Chardonnay moelleux

IGP Comtés Rhodaniens, Blanc



Terroir granitique



Agriculture conventionnelle



Fermentation alcoolique à basse température. Arrêt en cours de fermentation pour conserver des sucres résiduels.



Élevage en cuves inox



Chardonnay 100 %



Robe jaune doré. Nez très aromatique sur des parfums de fruits jaunes (pêche et ananas) et de poire, ainsi qu'une note florale type acacia. Bouche longue et moelleuse, équilibrée par une acidité rafraichissante.



Service : 9 °C



Potentiel de garde : 2 ans



Accords parfaits :

Apéritif, tapenade, fromages à pâte persillée (fourme d'Ambert), tartes aux fruits.



Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation	
Bourgogne Ecova FM 75 cl	3 454 100 264 690	3 454 100 364 598	600 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 20 = 100 cartons	
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,21	7,5	765