

CONFIDENCE CHARDONNAY 2024

IGP Collines Rhodaniennes



Châteauneuf-sur-Isère

Sols des basses terrasses anciennes à très anciennes à galets de l'Isère et du Rhône



100 % Chardonnay



Notes de dégustation

Le nez révèle une belle minéralité, accompagnée de notes légèrement boisées, de chèvrefeuille, d'acacia, de citron et de fruits frais.

La bouche est marquée par une belle fraîcheur et une belle tension, avec des arômes de citron et de pêche. Elle offre un joli volume tout en conservant une agréable sensation de fraîcheur. La finale est légèrement toastée.

Vinification - Élevage

Demi-muids pendant 9 mois

Garde

5 ans

Accords mets et vins

- Apéritif
- Viandes blanches
- Poissons en sauce
- Fromages

Service

10 à 12°C



9,80 €

la bouteille de 75 cl

In english →