

CONFIDENCE

Confidence Chardonnay

IGP Collines Rhodaniennes Blanc

2017

VINS RARES

-  Chardonnay
-  11 mois
-  3-4 ans
-  12°C
-  75 cl
-  Apéritif. plateau de fromage. boisson en sauce

SON ORIGINE

Christian Defrance est arrivé à Clairmont en 1976, avec ce seul objectif : soigner ses vignes pour offrir des raisins d'une qualité irréprochable. Ce Confidence Chardonnay vient exclusivement de son vignoble. Ses parcelles, situées sur la commune de Granges-les-Beaumont, sont plantées sur des sols du diluvium alpin à dominante de galets roulés.

LA VINIFICATION

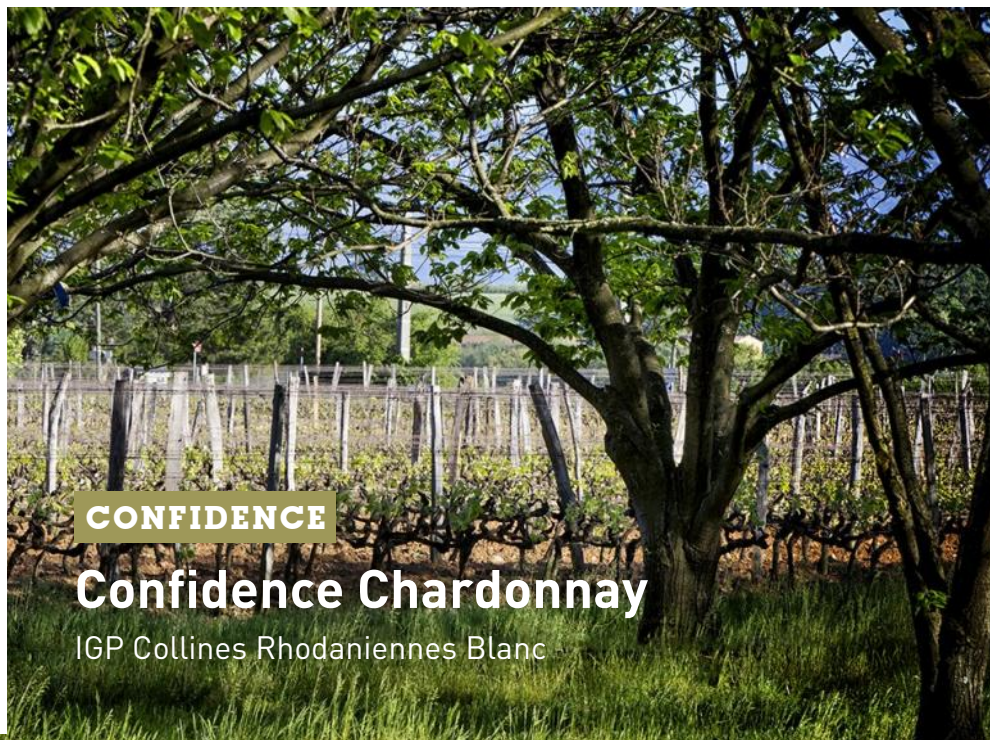
Les raisins de cette cuvée parcellaire sont vinifiés et élevés 12 mois en demi-muids de chêne français. L'accompagnement du bois en douceur apporte son équilibre au vin, entre fruité et notes délicatement grillées.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe jaune pâle à reflets verts, ce vin, minéral et rond à la fois, dévoile un nez élégant de fruits à pépins et de notes beurrées. La bouche révèle des arômes de poire pochée vanillée.

L'ACCORD

Confidence Chardonnay joue toutes les partitions : fromagères à l'apéritif ou marinières au cours du repas avec une truite aux amandes ou un cabillaud à la crème de girolle.



CONFIDENCE

Confidence Chardonnay

IGP Collines Rhodaniennes Blanc

2016

VINS RARES

-  Chardonnay
-  11 mois
-  3-4 ans
-  12°C
-  75 cl
-  Apéritif. plateau de fromage. boisson en sauce

SON ORIGINE

Christian Defrance est arrivé à Clairmont en 1976, avec ce seul objectif : soigner ses vignes pour offrir des raisins d'une qualité irréprochable. Ce Confidence Chardonnay vient exclusivement de son vignoble. Ses parcelles, situées sur la commune de Granges-les-Beaumont, sont plantées sur des sols du diluvium alpin à dominante de galets roulés.

LA VINIFICATION

Les raisins de cette cuvée parcellaire sont vinifiés et élevés 12 mois en demi-muids de chêne français. L'accompagnement du bois en douceur apporte son équilibre au vin, entre fruité et notes délicatement grillées.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe jaune pâle à reflets verts, ce vin, minéral et rond à la fois, dévoile un nez élégant de fruits à chair blanche et de notes beurrées. La bouche révèle des arômes de poire pochée vanillée.

L'ACCORD

Confidence Chardonnay joue toutes les partitions : fromagères à l'apéritif ou marinières au cours du repas avec une truite aux amandes ou un cabillaud à la crème de girolle.