

Colline en Flamme blanc

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Chardonnay

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : vendanges manuelles, pressurage direct, levures indigènes, vinification et élevage en cuves béton

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire Volcanique

Surface : 8ha

Type de sol : granitique

Climat : continental

DÉGUSTATION

Œil : brillant, reflets dorés

Nez : floral et fruité

Bouche : sur les fruits et le floral, belle fraîcheur, finale sur la minéralité

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 6°C

Accords mets et vins : fruit de mer, poissons, apéritif

Garde : 3 ans