

PRIMA DONNA

VIN DE FRANCE

INFORMATION

Appellation : VIN SANS IG

Cépage : 65%
CHARDONNAY 35% PINOT
NOIR 5%CHENIN

Alcool : 13.5%

Certification : AB et Vin
Méthode Nature

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct
des jus, assemblage et
fermentation naturelle sous
contrôle de température à
18°C en cuve.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : VENDEE

Surface : 3

Type de sol : coteaux
argilo-calcaires

Climat : Continental sous
influence océanique

DÉGUSTATION

Œil : Un vin à la robe or avec
de fins reflets rosés

Nez : Nez complexe avec des
notes de fruits blancs, de
fruits exotiques et d'agrumes
avec une pointe de miel de
fleurs.

Bouche : Sur le socle d'une
délicate structure tannique
attribuée au pinot noir, le
chardonnay exprime suavité
avec des arômes féminins de
poire, kiwi ou encore de
banane. Un équilibre entre
gourmandise fruité et
fraîcheur persistante
légèrement citronnée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 - 10
°C

Accords mets et vins : Ce
vin accompagnera à
merveille poissons frais sous
toutes ses formes ;
marinades, carpaccio, sushis...
et crustacés.

Garde : 3-4 ans