

CHARDONNAY GRAND PREMIER CRU DE NOS ROCHERS

Terroir

- Sol calcaire
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Le Chardonnay, de renommée internationale, a été introduit dans notre région, il y a quelques années seulement, avec d'excellents résultats en termes d'élégance et de fraîcheur. Bien que notre Chardonnay soit élevé en fût de chêne, le bois est à peine perceptible et très bien intégré. Décrit comme riche et corsé avec des notes citronnées et des arômes de vanille, il affiche un bel équilibre. Un vin frais et vivant à partager entre amis !

Vinification

- Egrappage partiel
- Fermentation contrôlée à 16°C
- Elevage partiel en cuves en inox et en fûts de chêne luxembourgeois

Accords gastronomiques

Notre Chardonnay se marie idéalement avec la viande blanche ou encore les poissons grillés

