



SAUVIGNON CHARDONNAY VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE



Le sauvignon chardonnay du Domaine DESHENRY'S est remarquable par sa fraîcheur et sa rondeur.

Il accompagne merveilleusement un plat de crustacés et les poissons.

VINIFICATION

Après débordage, fermentation à basse température (15 à 18°C) en cuve inox.

GÉOLOGIE

Sousbergues calcaires du miocène.

DÉGUSTATION

La robe est or lumineuse et brillante.

Le nez est intense avec des notes d'agrumes et aubépines.

En bouche, l'attaque ample, souple et ronde laisse apparaître une légère note fumée.

ACCOMPAGNEMENT

Sur les crustacés et poissons en sauce, les volailles à la crème et bien sûr en apéritif.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

8-12 °C