



Producteur : Domaine Louis Chenu et Filles

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 64.20 \$

Appellation : Savigny-lès-Beaune

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Louis Chenu, Père et Filles

Géologie du sol : Sols graveleux

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Pressurage direct sans ajout de SO₂, débourbage 24 heures suivant le pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique naturelles sur levures indigènes

Élevage : En fût, légère filtration sur terre

Aspect visuel : Or pâle brillance cristalline

Aspect gustatif : Friande et finement équilibré

Aspect olfactif : Toast, beurre et fruits à chair blanche

Accord vin et mets : À déguster entre 10 à 12°C pour accompagner vos recettes de poissons et fruits de mer

Conservation : A boire maintenant ou conserver 2 à 4 ans
