

La Chautarde Blanc 2019

Écrit par Administrator

Mercredi, 26 Octobre 2011 11:29 - Mis à jour Dimanche, 02 Mai 2021 07:48

Appellation : AOC Coteaux Varois en Provence

Millésime : 2019

Cépages : Rolle/Vermentino 100%

Terroir : argilo calcaire.

Surface Cultivée : 1,5 Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Vinification : Elevage sur lie pendant 3 mois

Description : Nez fleur d'amandier et agrumes.
Continuité en bouche avec une finale sur le suraunt.

Conservation : environ 2 ans.

Accord mets / vin : Tarte fine aux sardines et pesto.

Température : 16 °C.

Conditionnement et codes traçabilité :

Bouteille : 75 cl

Prix à la bouteille (caveau) : 8,00 €

La Chautarde Blanc 2019

Écrit par Administrator

Mercredi, 26 Octobre 2011 11:29 - Mis à jour Dimanche, 02 Mai 2021 07:48

