

VIN DE FRANCE —

Chardonnay

Sur l'étiquette, nous pourrions nous attendre à « un » simple Chardonnay... mais quel Chardonnay !

Sa délicate robe à la couleur jeune or et aux reflets argentés, laisse présager de sa jeunesse. Mais nous sommes de suite charmés par sa belle densité et ses nombreuses larmes sur les parois du verre, présageant d'une magnifique qualité.

Le nez de ce vin révèle bien son jeune millésime avec des arômes d'agrumes doux comme la clémentine, le kumquat ou bien des fruits blancs à noyaux, telle la nectarine juste mûre et juteuse. Mais ce ne serait pas un Chardonnay sans ses effluves de fleurs blanches mêlant l'acacia et le chèvrefeuille, délicatement soulignées par des notes gourmandes pâtisseries rappelant le pain aux raisins et la brioche.

En bouche, cette cuvée est remarquable par son onctuosité, une certaine opulence et une grande salinité. Ses arômes citronnés apportent une belle fraîcheur, s'associant à de légers amers mettant en valeur cette sensation de fleur de sel faisant saliver. Une belle persistance projette ce vin vers une garde de 5 à 7 ans.

48 % FRUITÉ

48 % FLORAL

/ ÉPICÉ

/ VÉGÉTAL
SOUS-BOIS

4 % BOISÉ

