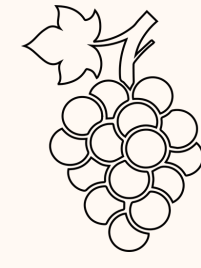


CUVÉE FÛT DE CHÊNE

Millésimé 2018



100% Chardonnay

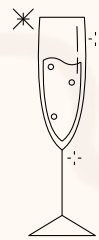
Exotique & Délicat



Teinte jaune pâle, reflets dorés, bulles fines.



Nez intense avec de subtiles notes tropicales, et arômes boisés délicats.



Gourmand, aux arômes de fruits mûrs (pêche), et des notes légèrement toastées.



Vieillessement : 6 ans.



Élevé en fût de Chêne français pendant 6 mois.



Dosage : EXTRA-BRUT (5g/l).



Panacotta à la mangue.



Production annuelle
500 bouteilles / an.

Disponible en bouteille (75cl).