

INTREPIDE 2017 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Loire

Une cuvée de prestige du domaine, rondeur et délicatesse, ce grand blanc est aussi doté d'une belle vivacité et longueur en bouche. A découvrir sans attendre !

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Ce grand blanc s'accrodera avec des Saint-Jacques, poissons en sauces ou bien encore avec une omelette aux truffes du Domaine.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay 100%

Vendange : Manuelles

Vinification : Fermentation sous contrôle des températures en cuve inox

Elevage : En fûts

Dégustation

Nez : Complexe, intense, sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes toastées

Bouche : Ample, soyeux avec une belle longueur en bouche

Température de service : 11°



Plaisirs du vin
Cahors