

Le Prestige 2024

IGP PAYS D'OC - Blanc

100% Chardonnay vieilli en fût

Il était une fois, cette précieuse cuvée élevée en fût de chêne... Doté d'un équilibre parfait, ce vin complexe, traverse les années avec élégance. En virtuose, il préserve la justesse de ses arômes et inscrit ses lettres de noblesse dans le temps. Témoin de notre authenticité et savoir-faire, il est l'un de nos plus beaux emblèmes.

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE & DÉNOMINATION
Blanc 100% Chardonnay
IGP PAYS D'OC

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Nez aux notes beurrées et grillées. Bouche complexe aux arômes de fruits secs torréfiés et de pain grillé.

ACCORDS METS & VIN

Quenelles de brochet sauce Nantua, Dos de cabillaud au lard, Ravioles au chèvre ou morilles, Veau.

TEMPÉRATURE DE SERVICE & DURÉE DE GARDE

Autour de 10°C. Garde 3 à 5 ans

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

45 hl/ ha. Marnes de bas de pente
Haute Valeur Environnementale

VINIFICATION

Pressurage pneumatique et fermentation en cuves inox à basses températures. Vieillessement en fût de chêne.

