

LE C DU CLOS BLANC-CHARDONNAY IGP Charentais



CÉPAGES: *Chardonnay*

VINIFICATION: *Hyper oxygénation, fermentation à basses températures, élevage en fût de chêne 10/12 mois.*

COMMENTAIRES DÉGUSTATION: *Le C du Clos blanc est un vin gras en bouche caractéristique du Chardonnay. Il offre des notes boisées apportées par un élevage d'un an en fût de chêne.*

ACCORDS METS/VIN: *Il se consomme à 10°-12° à l'apéritif, en accompagnement de produits de la mer cuisinés ou en sauce.*

CLOS DE NANCREVANT
Caroline&Matthieu Quéré-Jelineau
Vignerons-Bouilleurs de cru
17610 CHANIERES