



## Gourmandise d'Automne

Vin de France Blanc



**APPELLATION** : VIN DE FRANCE



**CEPAGE** : Chardonnay.



**VINIFICATION ET ELEVAGE** :

Issu d'une sélection de nos plus beaux raisins menés à grande maturité. La vinification à basse température permet d'exalter les arômes gourmands de fruits confits. Le vin est filtré avant la fin de sa fermentation pour conserver son propre sucre résiduel.



**DEGUSTATION** : couleur jaune doré, il développe un bouquet intense et complexe dans lequel les notes de miel, de fruits confits et d'acacia s'entremêlent. Un vin fruité et légèrement sucré.



**CONSERVATION ET ACCORD METS ET VINS** :

A déguster dès aujourd'hui. Idéal à l'apéritif mais aussi sur le foie gras ou en dessert.