

809

Côtes d'Auvergne AOC



Terroirs : Argilo-calcaire. Dallet/Vertaizon

Cépages : Chardonnay « muscaté »

Elevage : Fermentation à basse température (16°) en cuverie thermo régulée.

Dégustation : Robe : Belle couleur jaune clair.

Nez : Nez de fruits frais, pamplemousse, abricots, ananas.

Bouche : Belle bouche fraîche, riche, laissant apparaître les notes typiques du muscat sec. Très floral avec l'acacia, le miel. Structure fine et très bien équilibrée. Extrêmement envoutant...

Température de service : 12 à 14 °

Alliance Mets et Vins : Pour l'apéritif mais

Garde : 2 à 5 ans

aux asperges du pays.

