

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

CHARDONNAY

LE MOT DU SOMMELIER

Un très beau Chardonnay expressif sur

la poire au sirop, la banane fraîche et le pomelo rose.

Une bouche tendre et généreuse légèrement saline.

Service 10-12°C

Temps de garde : 2 ans

Millésime 2024



PALETTE AROMATIQUE







Poire

CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification Traditionnelle sous maitrise de température

ÉLEVAGE

Cuve Inox

ACCORDS METS ET VINS

Accord parfait sur des poissons grillés ou en sauce, et certains fromages.

PALETTISATION

21 cartons / plan 5 plans / palette 105 cartons soit 630 bouteilles

Chateau de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France 04-67-24-15-90 adv@saintpreignan.com