



BOURGOGNE BLANC

Chardonnay

Emmanuel Fellot

Raffiné & Équilibré

Vinification : titre de la page

Fermentation basse température durant 25 jours, levures naturelles.
Elevage en cuve de 3 à 6 mois, puis sur lies fines pendant 6 mois

COULEUR / TYPE

Blanc

ACCORDS METS ET VINS

Viandes blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 5 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Emmanuel Fellot

