



**TERROIRS ORIGINELS**  
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

## 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

