



IGP VAL DE LOIRE 2018 CHARDONNAY
" CUVÉE PRESTIGE " DOMAINE DE LA
RAGOTIÈRE / LES FRÈRES
COUILLAUD

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Pays Nantais
Cépage(s) : 100 % Chardonnay



Note de dégustation :

Couleur jaune citron brillante et moyennement soutenue, le nez possède des arômes de nature fruité (agrumes, pêche...) allié à des épices douces ainsi qu'un léger boisé bien intégré et une belle minéralité. En bouche, jolis gras, belle ampleur et toujours bien équilibré jusqu'en fin de bouche avec un côté salin qui rafraîchit l'ensemble.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des coquillages et crustacés

Commentaires du sommelier :

Un Chardonnay précis, fin, et d'une grande légèreté



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

