



UN VIN DE LOIRE 2022 CHARDONNAY
" ORIGINELLE " (SANS SOUFRE
AJOUTÉ) DOMAINE DE LA
RAGOTIÈRE / LES FRÈRES
COUILLAUD

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



Note de dégustation :

Vin blanc sec et fruité, exprimant des arômes d'agrumes (citron, mandarine), quelques notes exotiques (ananas) et de fruits blancs (pomme, poire). La bouche est légère, fraîche et délicate.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif avec un cocktail de crevette, des sushis, une entrée légère de poisson ou crustacé, voir un fromage de chèvre frais.

Commentaires du sommelier :

Cette cuvée Originelle, Sans Soufre Ajouté, en provenance du Pays Nantais vous séduira pas sa pureté et par sa fraîcheur. Un chardonnay plaisant, léger, immédiat, sur les agrumes et les fruits frais.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

