IGP VAL DE LOIRE 2025 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, pèche…) allié à des épices douces ainsi qu'un léger boisé bien intégré. En bouche, jolis gras, belle ampleur et toujours bien équilibré jusqu'en fin de bouche.

Température de service :	Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde :	4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal avec des coquillages et crustacés

Commentaires du sommelier :

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

Puissance