



Chardonnay Grand Sud

1L

Composición:	100% Chardonnay
Procedencia:	Languedoc, Francia
Temperatura de servicio:	10° C.

Geografía:	Este chardonnay proviene exclusivamente de la zona del Limoux, donde los suelos son arenosos y calcáreos.
Vinificación:	Uva vendimiada con una ligera sobre madurez. Vinificación a baja temperatura (15-16°C) para preservar los aromas de la uva. Enseguida se clarifica el vino y se conserva a baja temperatura.
Color:	Límpido y brillante, ligeramente dorado, con bellos reflejos verdosos.
Nariz:	Muy expresiva, con notas florales, mantequilla fresca, piña, frutas exóticas.
Boca:	vino redondo y muy agradable, con notas de toronja y vainilla.
Maridaje:	Para acompañar pescados a la parrilla, carnes blancas, ensaladas y algunos quesos. Perfecto como aperitivo.

Presentación: botella de 1000 ml en caja Cartón 6 botellas.

Botella de 250 ml en caja Cartón 6 botellas.

Bag in Box de 3 litros en caja cartón de 4 BIB

