

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

CHARDONNAY

CUVÉE : Signature

MILLÉSIME : 2019

PRIX : 35\$

ŒIL : Jaune paille avec reflets dorés , limpide et éclatant

NEZ : Expressif, Fruits (pêche de vigne, pommes cuites) de toast au beurre avec des notes de vanille

BOUCHE : Fraîche, ronde et élégante et raffiné avec une longue finale

VINIFICATION : Vieilli 10 mois en fût de chêne français pour ajouter rondeur, élégance et complexité

ALCOOL : 12,5%

SUCRE RÉSIDUEL : 1,3 G/L

DATE DE VENDANGE : mi-octobre 2021

QUANTITÉ PRODUITE : 6400 bouteilles

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° C

POTENCIEL DE GARDE : 5 ans

ACCORDS METS ET VINS : Homard, pétoncle poêlé, gibiers à poils et à plume en sauce crème, viandes blanches grillées, saumon et fromage à pâte molle