

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

CHARDONNAY

CUVÉE : Origine

MILLÉSIME : 2019

PRIX : 26\$

ŒIL : Jaune paille avec reflets vert, limpide et cristallin

NEZ : Aromatique. Fruits (pomme et poire) et de fleur (acacia)

BOUCHE : Très fraîche, tout en rondeur accompagné d'une belle minéralité et d'une longue finale

VINIFICATION : La cuvée est élevée en cuve inox thermorégulée. Élevage neutre pour garder fruit et fraîcheur

ALCOOL : 13 %

SUCRE RÉSIDUEL : 1,5 G/L

DATE DE VENDANGE : Début octobre 2021

QUANTITÉ PRODUITE : 7600 bouteilles

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11° C

POTENCIEL DE GARDE : prêt à boire mais peut se garder 4-5 ans

ACCORDS METS ET VINS : Huitres, salade-repas, poissons blancs et crustacés