
Domaine de Mauperthuis

Grande Réserve Chardonnay



Cépage

Chardonnay



Terroir

Sur un coteau kimméridgien à forte pente exposé plein sud.

Elevage

Pressurage pneumatique.

Fermentation alcoolique et malo lactique en fût (&0% neuf) suivies d'un élevage de 12 mois sur lies.

Dégustation

Robe jaune dorée d'une belle brillance.

Le nez complexe et fin, ouvert sur les fruits secs, la pêche, les arachides et les épices.

La bouche est structurée, ample et fruitée, portée par la minéralité et des fines notes d'élevages (grillé, caramel).

Accord Mets-Vin

Accompagnera parfaitement les viandes blanches en sauce, les poissons ou encore des noix de saint jacques.

Servir entre 10°C et 12°C.

Garde

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.