
Domaine de *Mauperthuis*

Renouel



Cépage

Chardonnay



Terroir

Argilo Calcaire

Elevage

11 mois en fût anciens.
Les deux fermentations sont faites en fût avec la flore indigène

Dégustation

Ce vin vous enchante par ses arômes de fleurs blanches et sa minéralité. Sa bouche fraîche et fleurie vous permettra de découvrir sa complexité.

Accord Mets-Vin

Sa vivacité le met au rang des apéritifs fins et de bon goût. Son registre aromatique large et persistant, fait de lui un joueur de fond de cuisine, sur les poissons et fruits de mer. Ainsi que sur beaucoup de variétés de fromages.
Servir à 8°C en apéritif et entre 10° et 12°C en repas.

Garde

Ce vin pourra être conservé jusqu'à 5-7 ans