



ARBOIS-PUPILLIN

Chardonnay « Grande Réserve »



- **Cépage :** Chardonnay 100%
- **Appellation :** Arbois-Pupillin
- **Couleur :** blanc
- **Volume:** 6000 bouteilles
- **Rendement :** 40Hl/Ha en moyenne.
- **Age moyen des vignes :** 30 ans
- **Terroir :** argilo-calcaire
- **Vinification :** vendange égrappée, fermentation basse température, élevage en fût de chêne, sur lies fines, avec ouillage.
- **Mise en bouteille :** A la propriété
- **Dégustation :** Robe limpide, dorée ; nez grillé, boisé sur une bouche amande, pain grillé et vanille.
- **Accords :** Apéritif, saumons fumés, homard, saint jacques, viandes blanches.
- **Service :** 12-14°C
- **Garde :** 8/10ans selon critères du millésime
- **Degré :** 13°
- **Conditionnement** 6*75cl