



Chardonnay

Robe

Blanc

Cépage

100% chardonnay

Provenance

AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

Mode de culture

Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle

Élevage

Cuve en acier inox, fermentation à température contrôlée, sans FML (pas de contrôle d'acidité), élevage sur lies, puis filtration et remplissage après 6-8 mois d'élevage

Conseils de dégustation

Entrées diverses, poisson, raclette, fondue, terrines, etc.

Température idéale

10° à 12° C

Délai de garde

Jusqu'à 4 ans

Teneur en alcool

13 vol. %

Bouteilles disponibles

75 cl

Bouchage

Liège

Caractère

La robe tilleul chatoyante est parcourue de reflets jaune miel. Des parfums d'agrumes, de melon et d'ananas mûr charment le nez. En bouche, la structure aromatique multiple présente un corps généreux. Une belle longueur complète l'expérience gustative.