



MARGOT SANGOUARD

SOUVENIRS DE FAMILLE



VIN

BOURGOGNE CHARDONNAY



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Les Bourgognes Chardonnay sont l'expression des terroirs de la grande Bourgogne dans son ensemble.

Sol argilo-calcaire - vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe brillante de couleur or et limpide, ce vin révèle des notes florales, d'agrumes et de fruits à chair blanche, d'une structure aromatique élégante et enveloppante, se démarque par sa rondeur et sa finesse, tout en délicatesse.



ACCORD METS VINS

Il accompagnera des crustacés, des poissons poêlés ou pochés et s'accordera aux viandes blanches en sauce et sur des fromages à pâte pressée comme le comté, ou tout simplement à l'apéritif sur des gougères et des verrines.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans