

ARONUÏ



NELSON CHARDONNAY



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Fermentation en fût de chêne. Contrôle de la température. Fermentation malolactique sur lies avec autolyse. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration et élevage des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur or pale brillant
- Nez : Vin au bouquet de fruits tropicaux, d'épices et de beurre.
- Bouche : En bouche, complété par une délicatesse subtile et une complexité, ce vin possède des arômes de fruit de la passion. En fin de bouche, nous retrouvons le parfait accord avec la brioche et l'effet beurré accompagné d'une légère acidité. S'accorde parfaitement avec des volailles et des fromages à pâte dure.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Fermentation in oak barrel. Control of the temperature. Malolactic fermentation on dregs with autolyse. Bottling in the domain with light filtration and ageing of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Brilliant pale gold colour
- Nose : Wine with a bouquet of tropical fruits, spices and butter.
- Mouth : In mouth, completed by a subtle delicacy and a complexity, this wine has aromas of passion fruit. At the end of mouth, we find the perfect agreement with the brioche and the buttered effect accompanied with a light acidity. Perfect with poultry and hard cheeses.