

DOMAINE RETHORE DAVY



LES PARCELLES CHARDONNAY 2017



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Terra Vitis

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.
 Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Pressurage.
 Bâtonnage régulier.
 Elevage en cuve inox thermo-régulée.
 Filtration légère. Bouchon technique en liège.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur jaune bouton d'or, légère, reflets dorés.
- Nez : Fruité, riche, arômes d'ananas, arômes de citron, arômes de mangue.
- Bouche : Raffinée, délicate, ample, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

A servir entre 8° et 10 °C.

À vocation apéritive, Tapas, Poissons.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Terra Vitis

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvesting.
 Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats. Pressing. Regular bâtonnage.
 Ageing in temperature-controlled stainless steel vats. Light filtering. Cork.

TASTING

- Colour : Bright golden-yellow colour, light, golden highlights.
 - Nose : Fruity, rich, pineapple aromas, lemon aromas, mango aromas.
 - Mouth : Refined, delicate, full-bodied, smooth, slightly mineral, structured body, good intensity, long length.
- Serve between 8° and 10°C.

For the aperitif, Tapas, Fish dishes.