



DOMAINE ROYET

CHARDONNAY



Cépage: Chardonnay

Terroir: Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.
Vinification: Vendanges manuelles. Les raisins sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, la fermentation se déroule pendant 20 à 30 jours environ à 18° dans des cuves thermo régulées.

Dégustation: Le nez est fruité aux parfums d'agrumes, sa couleur or blanc avec des reflets verts est brillante. En bouche l'attaque est généreuse avec des notes de pamplemousse.

Accord mets/vin: Ce Bourgogne blanc s'accordera parfaitement avec des fruits de mer et tous les poissons de mer ou de rivières.

Consommation: A déguster entre 12 et 14°. Temps de garde 3 ans

Grape variety: Chardonnay

Terroir: The 20 year old vines are located on clay and limestone soils.
Vinification: Manual harvest. The grapes are delicately pressed in a pneumatic press, the fermentation takes place during 20 to 30 days at 18° in thermo regulated vats.

Tasting notes: The nose is fruity with citrus aromas, its white gold colour with green reflections is brilliant. On the palate, the attack is generous with notes of grapefruit.

Food and wine pairing: This white Burgundy is a perfect match for seafood and all types of sea or river fish.

Consumption: To be drunk between 12 and 14°. Aging time: 3 years