



LE CHAI D'ÉMILIEN

Parce que cette cuvée est fraîche & suave & dorée & fruitée & épicée & élégante & complexe, elle ne pouvait être qu'une Esperluette. C'est un vin blanc issu de vendanges surmûries.



APPELATION :

Vin de France

CÉPAGES :

Chardonnay

VIGNIFICATION :

Vendange manuelle, égrappée avec une macération pelliculaire à froid. Elevage de 13 mois en cuve, pas de collage ni filtration.

DÉGUSTATION :

La robe est jaune et lumineuse. Le nez délicat mais profond dévoile des notes de miel, de coing, de noix et de poires au sirop. La bouche est bien équilibrée et jongle avec la sucrosité et l'acidité sans qu'aucun de ces deux extrêmes ne prédomine. La finale est charmante (*cardamome et poivre blanc*).

ACCORDS GOURMANDS :

Frais en apéritif avec des verrines, idéal sur du foie gras ou un plateau de fromage (*chèvre, beaufort, comté..*).

CONSERVATION :

Ce vin est prêt à être consommé de suite, mais il peut également se conserver jusqu'à 10 ans.

STYLE :

Vin moelleux.