

SAVIGNY LES BEAUNE BLANC

Cépage: Chardonnay 100%

Dégustation: Arômes de fruits blancs et de vanille. En bouche, on retrouve ces arômes de fruits avec beaucoup de rondeur.

Vigne: Viticulture raisonnée

Vinification: Vendange manuelle, fermentation et élevage en fût de chêne pendant 12 mois

Conseil: Apéritif / poisson

Garde: Boire dans les 5 ans

