

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

CHARDONNAY

CUVÉE : Origine

MILLÉSIME : 2018

PRIX : 25\$

ŒIL : Jaune clair avec reflet verdoyant, limpide et cristallin

NEZ : aromatique, Fruits blancs (pomme et poire) et de fleur (accacia)

BOUCHE : Suave, ronde, fruité avec une belle minéralité en finale

VINIFICATION : La cuvée est élevée en cuve inox thermorégulé. Élevage neutre pour garder fruit et fraîcheur

ALCOOL : 13 %

SUCRE RÉSIDUEL : 1,5 G/L

DATE DE VENDANGE : 12 et 13 octobre 2021

QUANTITÉ PRODUITE : 7500 bouteilles

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11° C

POTENCIEL DE GARDE : prêt à boire mais peut se garder jusqu'à 4 ans

ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer (Pétoncle, Crabe des neiges, Crevette), viandes blanches chaude ou froide, salade-repas, poisson blancs vinaigrette vierge