

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

CHARDONNAY

CUVÉE : Prestige

MILLÉSIME : 2018

PRIX : 50\$

ŒIL : Jaune paille avec reflets dorés , limpide et éclatant

NEZ : Expressif, Fruits (pêche de vigne, pommes cuites) de toast au beurre avec des notes de vanille

BOUCHE : Fraîche, ronde et élégante et raffiné avec une longue finale

VINIFICATION : Élevage sur lie pendant 16 mois et vieilli 18 mois en fût de chêne français neuf pour ajouter rondeur, élégance et complexité

ALCOOL : 13%

SUCRE RÉSIDUEL : 1,9 G/L

DATE DE VENDANGE : 12-13 octobre 2021

QUANTITÉ PRODUITE : 420 bouteilles

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° C

POTENCIEL DE GARDE : 5-6 ans

ACCORDS METS ET VINS : Risotto champignon, Saumon fumé, pâtes aux fruits de mer, ris de veau, viandes blanches marinées à l'érable avec une sauce crémeuse, "crab cake" et fromage à pâte mi-ferme