



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Chardonnay du Bugey ◆



| | |
|-------------------|-----------------|
| Couleur : | Blanc |
| Cépage : | Chardonnay |
| Degré % : | 12,5 |
| Sol : | Argilo-limoneux |
| Vendange : | Manuelle |

Vinification :

Pressurage pneumatique direct.

Débourbage.

Fermentation alcoolique à basse température (16°) en cuve inox et bâtonnage des lies deux fois par semaine suivie de la fermentation malolactique.

Elevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation :

Issue d'un parcellaire d'une soixantaine d'années et exposée plein sud sur la commune de Belley au lieu-dit La Camusette, cette cuvée aux arômes de beurre frais, pain d'épices et agrumes caractérisent ce chardonnay harmonieux.

Il offre en bouche de la rondeur souligné par un trait de vivacité qui accompagnera à merveille poissons, viandes blanches en sauce et vos apéritifs.

Garde : 5 à 8 ans.