



BARON MAXIME



CHARDONNAY

Vin de France

2021



TERROIR

Les vignes sont plantées sur des terrasses argilo-calcaires, en bord de mer Méditerranée. Les brises maritimes tempèrent ainsi les grosses chaleurs de l'été du climat méditerranéen et permettent d'optimiser la maturation des raisins tout en gardant un belle fraîcheur.

CÉPAGES

Chardonnay 100 %

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à une maturité optimale. À leur réception au chai, prend place un pressurage direct suivi d'un débouillage puis la mise en fermentation du moût se fait à basse température (16-18°C).

Le vin est élevé sur lies pendant quelques mois; un boisage délicat finalise l'élevage avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Ce Chardonnay présente une belle robe d'un jaune vif et scintillant avec des reflets dorés. Le nez présente des arômes intenses de fruits exotiques (ananas) et de fruits à chair blanche (pêche, abricot, ...), complétés par des notes toastées et de vanille.

Sa bouche fraîche et sa finale ample et onctueuse en feront le compagnon idéal de vos apéritifs, où il pourra être servi avec des salades, des viandes blanches, du poisson, un plateau de fromage frais... Servir à 10-12°C

MAGIQUE

Étiquette magique ! Le monogramme "M" sur l'étiquette se change en couronne lorsque le vin est à température optimale de dégustation.