Jeff Carrel
Chardonnay
En Coteaux



Une expression pure et élégante de Chardonnay, cultivé « en coteaux » sur des terres argilo-calcaires.

Dégustation
Yves Beck
91 /100



Appellation : VDF
Millésime : 2024
Degré : 12,5%
Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire, climat sous septentrional.

Mode de vinification : Vinification sans sulfite / Fermentation malolactique

Elevage : Elevage sous-bois.

Notes de dégustation :
Brillant est l'adjectif qui sied le mieux à ce vin, de la couleur, aux fruits et à la bouche, tout est lumière.
Une finale pâtissière, souligné d'une belle acidité, finie de vous charmer.

En accord :
Noix de Saint-Jacques juste snackées, beurre citronné et zestes de yuzu, poisson grillé avec une sauce vierge aux agrumes, un volaille rôtie avec une sauce légère à la crème de citron, un risotto asperges vertes et parmesan, du Crottin de Chavignol jeune ou un Comté affiné 12 mois…

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.