

# LES PAPILLONS

## CHARDONNAY

### BAG IN BOX 3 LITRES



Appellation : IGP Pays D'Oc

Origine : France

Cépage(s) : Chardonnay 100%

Vendage : Manuelle

#### Les points forts :

- Utilisation pratique.
- Son principal avantage concurrentiel, est bien sur d'être le seul contenant de vin à pouvoir garantir une conservation aussi longue après ouverture .

Le vignoble est certifié **Haute valeur environnementale** (HVE) pour la préservation de l'écosystème naturel et l'environnement (sol, eau, biodiversité..). Il s'agit d'une mention valorisante

Notre terroir s'étend de la Montagne d'Alaric dans le massif des Corbières à un corridor de vallées de Saint- Couat d'Aude à Trèbes, entre Carcassonne et Narbonne.

#### NOTES DE DEGUSTATION :

**Robe** : Ce Chardonnay s'habille d'une lumineuse robe pâle aux reflets dorés.

**Nez** : Sa finesse aromatique libère des arômes de fruits exotiques.

**Bouche** : La bouche est onctueuse et veloutée, elle révèle des notes fruitées , le tout sur la rondeur et l'élégance.

#### SUGGESTIONS GOURMANDES :

Que ce soit avec des fruits de mer ou simplement avec du poisson cuits, braisés ou beurrés, sushi, sashimi, qui finalement s'accordent à merveille avec ce cépage blanc.

**Coup de cœur** : avec une sole grillée.

**PRO Wines**  
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)