



DOMAINE DES HÊTRES

Chardonnay

Appellation : AOC

Origine : Belgique.

Cépage(s) : 100% Chardonnay.

Millésime : 2022.

Bouteille : Bourguignonne lourde.

PRÉSENTATION

L'activité viti-vinicole du Domaine des Hêtres est devenue une véritable priorité pour Nicolas et son épouse Delphine.

La propriété dispose à présent de 7,5 hectares de vignes sur cinq parcelles de sols argilo-limoneux et prévoit une expansion à 9 ha en 2021- 22 .

Les vignes sont entretenues en culture raisonnée, c'est-à-dire en prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être des personnes.

VINIFICATION :

Éraflage total de la grappe .

Vinification en cuves inox avec macération pendant 3 à 4 semaines.

Ce Chardonnay fait l'objet de tous les soins pour pouvoir exprimer sa typicité et développer ses arômes fins , ainsi qu'un joli fruité.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une robe jaune avec des reflets verts.

Nez : Un nez de fruits mûrs.

Bouche : D'une belle fraîcheur en bouche, ce chardonnay révèle de jolies notes d'agrumes et une délicate acidité.

Une belle réussite

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Idéal à l'apéro, avec des moules, des gambas grillées, les plats froids, un poisson ou encore du porc.

Coup de cœur : Un millésime bien équilibré.



ProWines

