



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Marsannay Au Champ Salomon 2018 Fougeray de Beauclair



Présentation du vin

Terroir

La parcelle est plantée sur un sol d'argile et de calcaire

Assemblage

Chardonnay planté à 100% Age des vignes de 35ans

Vinification

Contrôle des température de 20 à 22° avec un élevage en barrique durant 6 à 8 mois.

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Parfait en accompagnement de charcuterie, poisson au four, viande blanche au barbecue



Nez

Bouquet sur les thématiques d'ananas, de citronnelle, de poire et de pêche



Bouche

Une belle et ample finale en bouche sur la connotations de fleurs de tilleul