

Domaine Bardon

E.A.R.L. BARDON – 41 Meusnes

« Les Précieuses »



Caractéristiques :

- Issu du cépage Fié Gris
- Sol Argile à silex
- Production : 30 à 40 Hl.
- Vinification naturelle, maîtrise des températures.
- Elevage sur lie 8 mois.

Dégustation :

Fié Gris, riche et complexe, grande longueur en bouche, aux notes profonde d'agrumes et de miel

Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 3 à 4 ans.
- Température 8° à 10°c :
- Apéritif
- Viande Blanche
- Poisson grillé