

# Domaine Bardon

**E.A.R.L. BARDON – 41 Meusnes**

« Entre Chien et Loup »



## **Caractéristiques :**

- Issu du cépage Fié Gris
- Sol Argile à silex
- Culture « en bon père de famille »
- Production : 30 à 40 Hl.
- Issu de toutes fin de presse (dernier jus)
- Vinification naturelle, maîtrise des températures.

## **Dégustation :**

Indéfinissable par excellence, elle glisse entre deux sensations, onctuosité et force contenue.

Le caractère est élégant et gourmand, la bouche pleine de fraîcheur.

## **Conseil du sommelier :**

- Vin à boire dans les 5 ans.
- Température 8° à 10°c :
- A l'Apéritif
- Un plateau de fromage
- Une pâtisserie