

# Lafollie

## Indication Géographique Protégée Val de Loire

PRODUIT DE FRANCE



*Lafollie*

**CHARDONNAY**  
Indication géographique protégée Val de Loire



11,5% vol.

*Mis en bouteille au Domaine*  
E.A.R.L. BARDON VIGNERON  
F.41 Meusnes

Contenu des sulfites: L. 12

750 ml

### Caractéristiques du Chardonnay :

- Raisin blanc.
- 5 % de l'encépagement.
- Production : 50 à 60 hectolitres / hectares
- Vinification : à basse température 16 à 18° C.
- Embouteillage : 6 mois après la récolte.

### Dégustation d'un Chardonnay :

Le Chardonnay est un vin blanc riche de par sa volupté, son gras naturel et la complexité de ses arômes d'agrumes, passion, avec une touche minérale en finale, le tout revêtu d'une robe paille fraîche.

### Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 ans à 4 ans.
- Température de service : 8 à 10° C.
- Accompagnera à merveille :
  - les poissons en sauce aux épices (turbo sauce moutarde)
  - les viandes blanches (poulet au citron, curry de pintade) ou tout simplement à l'apéritif.