

HH

DOMAINE
DESHENRY'S



EDITION SOLO " CHARDONNAY "

VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages

100% Chardonnay

Terroir

Sousbergues calcaires du miocène, sols cailloutis blancs

Vinification

Pressurage direct à réception des raisins, débourage à 8°C pendant 24h à 36h, fermentation alcoolique à basse température 14°C, élevage sur lies fines.

Dégustation

Robe brillante avec un jaune profond, des arômes séduisants alliant des notes florales à celle de la noisette et amande.

Accords

Apéritifs, poissons en sauce, veau en sauce, chèvre

Garde

A consommer dans sa jeunesse ou à garder 2 ans

Température conseillée

entre 8 et 10 degrés