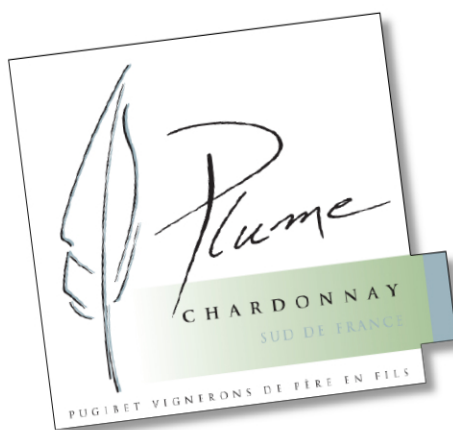




FICHE TECHNIQUE

PLUME
Chardonnay 9%



MILLÉSIME

2018

TYPE

Vin blanc sec

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE

Chardonnay 100%

ALCOOL

9% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or clair. Nez plaisant de fruits mûrs notamment d'agrumes, notes grillées. Bouche charnue acidulée qui séduit par la netteté de ses arômes.



QUELQUES CONSEILS

Boire frais, 10°C.
Accompagne parfaitement les apéritifs, les pâtes, les poissons et les coquillages.

- Mûris sous le soleil du sud de la France, les raisins sont vendangés dans la douceur nocturne. Riche d'arômes et de sucres, les vins obtenus sont allégés en alcool afin de révéler leur âme, exalter le nez, libérer la fraîcheur.
- Très qualitatif et peu alcoolisé comme les vins d'antan, ce nouveau style de vin se marie très bien avec le mode de vie contemporain. Idéal en apéritif avec quelques tapas, il accompagnera merveilleusement vos repas en toute légèreté. Laissez-vous tenter et redécouvrez le bonheur d'un repas « sans eau » pour un vrai plaisir hédoniste et rabelaisien !