

# Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

certifié



## Ligne Blanche Domaine de la Mûre Chardonnay

*"Indication Géographique Protégée Drôme" élevé en Fût de Chêne*

### Assemblage :

Cépage Chardonnay

Coteau Pierreux du Domaine de la Mûre, sol argilo-calcaire, Le terroir idéal du cépage Chardonnay.

### Vinification et Maturation :

Fermentation en fût de Chêne sur lies fines puis élevage en fût jusqu'au printemps.

### Dégustation :

A l'œil : Une robe dorée et brillante.

Au nez : Des notes briochées, arômes de fruits blancs, miel et vanille en finale.

Au palais : La bouche est ample et beurrée avec une finale fraîche qui apporte un bel équilibre. Les arômes olfactifs sont très présents. Le bois est discret et fondu.

Accords : A l'apéritif, avec un foie-gras, des poissons, des viandes blanches et des fromages de chèvre.

Conseils : Service entre 8 et 10°c ; vieillissement en cave entre 4 et 6 ans.

