

le Réve

DE

PENNAUTIER

- Grand Vin -

IGP PAYS D'OC

DOMAINE FAMILIAL



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

CEPAGES

100% Chardonnay



TERROIR

Un terroir argilo-calcaire marqué par une **variété exceptionnelle de climats**. Nos vignes sont exposées au Nord pour **bénéficier de la fraîcheur** durant les étés chauds. Les terroirs d'Altitude sont ceux dont la fraîcheur nocturne permet une maturation toute en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Vendanges sélectives et tardives aux premières heures du jour. Immédiatement égoutté et pressuré. **Élevage en barrique et bâtonnage sur lies fines**.



DEGUSTATION

Couleur dorée très brillante. Nez puissant et extrêmement complexe. Belle intensité aromatique avec des **notes boisées, de beurre frais, de brioche, d'amandes**. En bouche, le vin est ample, frais avec des arômes de vanille, lait concentré, d'épices. **Bel équilibre entre l'acidité et le sucre**. Belle longueur sur les fruits mûrs et les épices.



ACCORDS

Apéritifs & desserts.



TEMPERATURE DE SERVICE

12°C



50cl