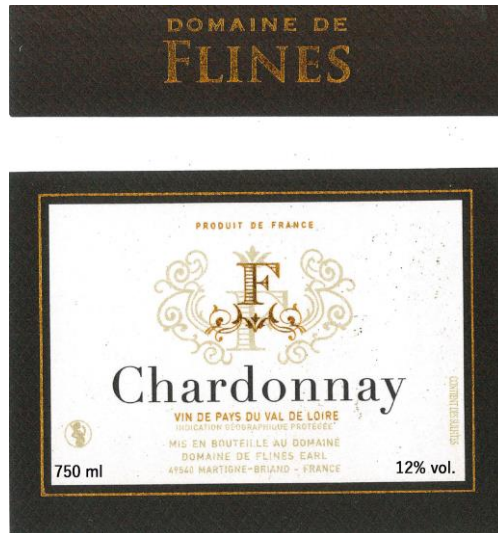




VINS D'ANJOU

102 rue d'Anjou - BP12 - 49540 Martigné Briand



CHARDONNAY

Vin de Pays Val de Loire

Origine :

Il s'agit du premier cépage blanc français. Son implantation en Vallée de la Loire, remonte au moyen âge.

Le Vin :

Le **CHARDONNAY** donne naissance à des vins élégants, aromatiques et longs en bouche. Leur robe varie du jaune clair au jaune d'or. Le nez reste très subtil et révèle des arômes de beurre frais, noisettes et amandes grillées. En bouche, ce vin bien équilibré et fruité, se caractérise par une rondeur qui flatte le palais.

A table...

Il se sert frais mais pas glacé 10/12° en accompagnement d'huîtres, fruits de mer, poissons en sauce, volailles et certains fromages.

Origin:

Introduced in the middle Ages in the Loire Valley, CHARDONNAY is the first white wine in France.

The wine and serving suggestions:

Much sought-after for its fineness, its clarity, its charming bouquet and its length, CHARDONNAY (served at 10 to 12°) will go well with sea food, fish with buttery sauce, poultry and certain cheeses.

Herkunft :

Im Mittelalter wurde diese erste französische Weißrebsorte im Loiretal gepflanzt.

Wie genießen?

Der CHARDONNAY geschätzt seiner Feinheit, seiner Klarheit, seiner Blume und wird zu Meeresfrüchte, sahnige Fische, Geflügel und Käse zwischen 10 /12° serviert.