



La Cave d'Augustin Florent, AOC Bourgogne, Chardonnay, Blanc

AOC Bourgogne, Bourgogne, France

Servi frais, délicieux à l'apéritif !

TERROIR

Calcaire, argile et marne, avec des nuances granitiques.

VINIFICATION

Traditionnelle bourguignonne.

ÉLEVAGE

En cuve.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 11° et 13°C.

POTENTIEL DE GARDE

A consommer ou à garder 2-3 ans.

DÉGUSTATION

Une belle robe brillante jaune clair, des notes florales et fruitées au nez, c'est un vin franc et fruité, typique de l'appellation.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, volailles.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414686335

