

DOMAINE DU  
FOUR A CHAUX

Blanc



Cépage: Chardonnay  
Sol: Argile et silex

Vinification: Les raisins sont vendangés en surmaturité et la fin de fermentation est stoppée par le froid pour obtenir un vin moelleux (50 g/l de sucre résiduel). Le vin est mis en bouteille au printemps.

# COTEAUX DU VENDOMOIS CHARDONNAY

Dégustation: Robe jaune brillante. Nez avec un fruité intense d'abricot et d'ananas. L'attaque de bouche est ronde sur les abricots secs indiquant une surmaturité des raisins. La finale est persistante.

Accord mets & vin: Apéritif, foie gras, gâteau au chocolat amer.

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs  
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE  
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr  
[www.domaine-four-a-chaux.com](http://www.domaine-four-a-chaux.com)