

CHARDONNAY - VIN DE FRANCE

« À travers ce Chardonnay, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. La finesse de son profil aromatique offre des notes fraîches d'agrumes et de fruits à chair blanche. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 5g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Chardonnay Vin de France est issu de différentes zones géographiques ; la complémentarité des territoires d'origine de ses cépages permet d'obtenir un vin alliant fruit et vivacité. **Les Chardonnays méditerranéens** procurent des maturités optimales pour un vin au profil frais et puissant sur des notes de fruits tropicaux. **Le Chardonnay des Côtes de Gascogne**, quant à lui, est caractérisé par une trame acide sur la fraîcheur avec des arômes d'agrumes et une belle tension.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Grâce à des **partenariats qualitatifs et historiques en région**, les équipes Maison Castel suivent minutieusement les différentes étapes de la vinification. Les raisins sont refroidis puis pressurés délicatement afin **d'en extraire tous les arômes**. Après un débourbage à froid, la fermentation alcoolique est réalisée à basse température. L'élevage de 3 à 4 mois permet de développer **les arômes légèrement boisés**.



Belle robe **jaune brillant**



Arômes **fruités** et notes de **fleurs blanches**



Équilibrée avec des notes fraîches d'agrumes et de fruits à chair blanche



Apéritifs, viandes blanches, poissons ou fruits de mer. La recette phare ? Gratin de cabillaud aux épinards



À servir entre **8 et 10°C**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**