



Bernard Cavé - Chardonnay

Terroir peu profond à forte teneur en gypse. Raisins issus de vieilles vignes (plus de 30 ans) cueillis à pleine maturité. Il est vinifié à 80% en Amphore et à 20% en barrique 3ème vin (Marcel Cadet - Tonnellerie Dargaud & Jaegle). Fermentation avec des levures indigènes, durée 20 à 30 jours, puis fermentation malolactique. Elevage sur fine lies, 6 mois pour l'Amphore puis 9 mois pour la partie en barrique. Douce filtration à la mise en bouteille.

Millésime: 2019 | Contenance: 75cl

n° 1561 | 23 En stock

~~29.00 CHF~~ 20.30 CHF / Bouteille(s)



Type de vin
Blanc



Cépages
Chasselas



AOC
Chablais



Style de Vin
Fruité



Accords
Fromage
Fruits de mer
Viande blanche