

le Réve

DE

PENNAUTIER

- Grand Vin -

VIN DE FRANCE

DOMAINE FAMILIAL



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.

CEPAGES

100% Chardonnay



TERROIR

Un terroir argilo calcaire marqué par une **variété exceptionnelle du climat**. Nos vignes sont exposées au Nord pour **bénéficier de la fraîcheur** durant les étés chauds. Les terroirs d'Altitude sont ceux dont la fraîcheur nocturne permet une maturation toute en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Vendanges sélectives aux premières heures du jour. Immédiatement égoutté et pressuré.

Elevage en barrique et batonnage sur lies fines.



DEGUSTATION

Couleur dorée très brillante.

Nez puissant et extrêmement complexe. Belle intensité aromatique avec des **notes boisées, de beurre frais, de brioche, d'amandes**.

En bouche, le vin est ample, frais avec des arômes de vanille, lait concentré, d'épices. **Bel équilibre entre l'acidité et le sucre**. Belle longueur sur les fruits mûrs et les épices.



ACCORDS

Apéritifs & desserts



TEMPERATURE DE SERVICE

12°C



50cl

