

COTES DE GASCOGNE

Denis Capmartin 2010

100% Chardonnay



Côtes de Gascogne 100% Chardonnay

Fermentation à basse température élevage
3 mois sur lie

Jolie robe brillante le nez est aromatique
avec des notes de fleurs blanches et
d'agrumes.
La bouche présente une structure ronde et
mielleuse, il s'agit d'un vin gras et
onctueux.

Il sera apprécié à l'apéritif et
accompagnera coquillages cuisinés,
coquilles saint jacques, poisson en sauce,
viandes blanches et volailles.

Il est conseillé de le boire jeune pour
profiter de tout son fruité

