



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Chardô

CHARDONNAY

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	23 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.

 Dégustation	14,5% vol. 
--	--

Seyante robe jaune or pâle, aux reflets lumineux.
Nez intense et complexe, associant les fruits à noyau et plus particulièrement l'abricot, le jus d'ananas et une touche d'amande fraîche parfaitement intégrée.
Une élégance à laquelle fait écho une bouche ample dès l'attaque, tout en puissance et en finesse, surfant sur une belle tension, et de beaux amers, pour finir sur une allonge exceptionnelle.

Suggestions

Brandade de morue - Poissons grillés - Crustacés -
Rôti de veau orloff - Fromage de chèvre frais au miel

 5300 bouteilles

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



2 0 2 1

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

