




DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**


Lournède

CHARDONNAY

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

Vendanges mécaniques nocturnes.  
Égrappage total. Pressurage direct.  
Élevage en barrique sur lies fines, bâtonnage quotidien.

 Dégustation


15,5% vol. 

Robe dorée épanouie.  
Palette aromatique riche, concoctée de noisettes, de sirop de fruits exotiques, de quelques douceurs florales et flattée par de subtiles notes de brioches et une délicate touche de vanille.

Joli volume, une chair imparable, consistante, traversée par le fruit et un boisé bien dosé, d'une redoutable longueur.

 Suggestions

Poisson à la crème - Chapon rôti - Poulet de Bresse à la crème - Tomme des Chartreux ou Rocamadour

 2200 bouteilles



2 0 2 0

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

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

