



FAMILLE FABRE- GOUYRIC

A propos de ce vin

Comme une ode au Chardonnay, le goût intense de ce cépage me revient, qu'il est beau le cliché du Chardonnay gras, ample, boisé. ...Le retour de sensations oubliées, nous reviennent pleinement dans un équilibre et une qualité au top! Too much avec l'étiquette en noir et blanc? Non ça colle, hommage à vous Marie-Rose....



Marie-Rose

Millésime 2021	Alcool 13,5 %
Région et pays	Languedoc, France
Couleur	Blanc
Appellation	Vin de France
Cépage	100% Chardonnay
Terroir	Argilo-calcaire
Type de culture	Agriculture à Haute Valeur Environnementale
Vinification	Pressurage direct et fermentation en cuve. Elevage partiel en sous-bois en cuve et sur lies fines pendant l'hiver, sans SO2
Température de service	10-12°
Accord mets-vin	Tapas, poisson grillé à la plancha et pour les apéros.
Packaging	75cl



Visuel

Un vin blanc, de couleur or avec des nuances soutenues. Le disque est brillant, un vin généreux et gras.

Olfactif

Une belle ouverture au deuxième nez, arômes de beurre, de bois grillé, cire

Bouche

Ronde et ample avec une matière douce et enveloppante.

Infos : 04 91 10 17 47 - contact@oedonia.fr

Oedonia - SASU au capital de 21 430 € - Siège social : 33 Boulevard Ferdinand de Lesseps 13 014 Marseille - 792 703 209 RCS Marseille
APE: 4634Z - TVA intracommunautaire : FR 21792703209 - N°SIRET: 792 703 209 000 33
À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et pour les femmes enceintes.