

# MARIS - CHARDONNAY BLANC 2024 - VIN DE FRANCE

Un vin authentique, né de la terre et du soleil. Ses arômes francs et fruités vous transporteront au cœur de nos vignes. Sans artifice, il révèle la pureté du fruit et le savoir-faire de nos vignerons biologiques.

## Vinification

Pressurage direct. Fermentation à basse température et élevage sur lie avec bâtonnage en cuve.

## Spécificité

Vin Biologique

## Cépages

CHARDONNAY (100%)

## Dégustation

Ce blanc délicat et fruité est un vrai plaisir. Il révèle un nez franc avec des notes florales s'ouvrant sur des arômes de fruits jaunes et des notes de vanille. En bouche, ce vin présente un bel équilibre, avec une extension sur la pomme. Finale franche et tendue. Un vin frais et fruité !

## Accord mets et vins

Poissons, tapas.  
Cuisine méditerranéenne

## Température de service

10-12°C

## Volume Alcool

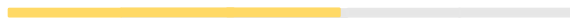
75 cl 13%

Frais



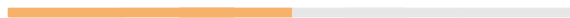
Rond

Fruité



Floral

Sec



Doux

