

HENRI PION

CHARDONNAY

Millésime : 2016

24 800 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

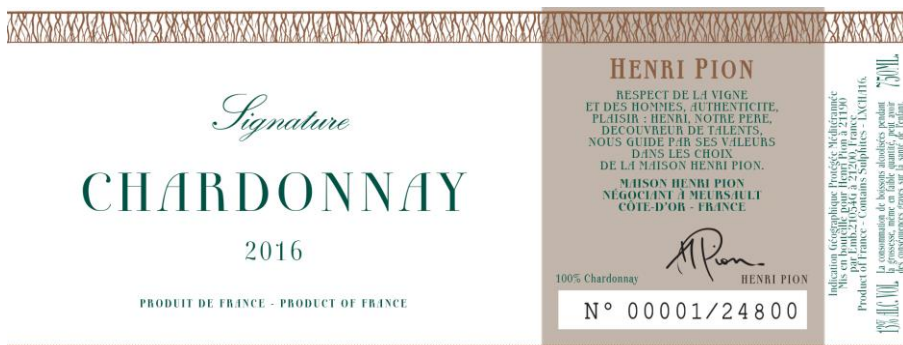
IGP Méditerranée, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

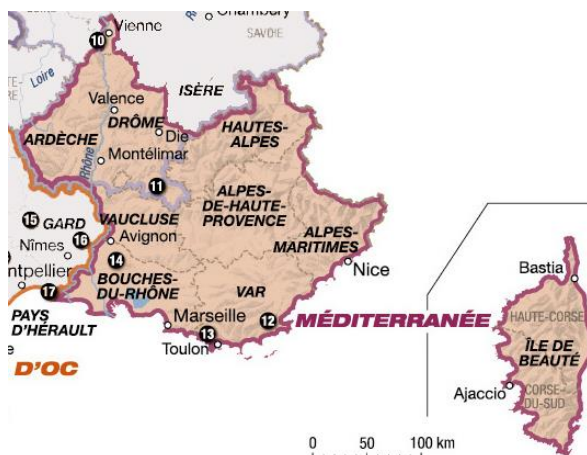
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



Le Chardonnay, cépage emblématique de la Bourgogne, se plaît aussi sur des terroirs plus sudistes. Pour cela, il faut de **l'altitude et une main avisée**. Après de nombreuses rencontres et dégustation, nous avons enfin trouvé une expression du Chardonnay qui nous a parlé, avec beaucoup d'énergie et de franchise. Nous sommes fiers de vous le faire partager aujourd'hui !

AIRE DE PRODUCTION: Ce Chardonnay provient de terroirs à 300 m d'altitude sur un sol de grès siliceux dans la partie plus au nord de l'IGP Méditerranée.

TECHNIQUES: Issus de vignes en gobelet d'une trentaine d'années, les raisins bénéficient d'une fermentation à basse température (16 à 18°) . L'élevage en cuve inox préserve les arômes primaires. Il dure environ 4 mois.



NOTES DE DEGUSTATION:

Un nez expressif sur des arômes délicats de fruits exotiques. Une belle tension en bouche pour une finale énergique. Parfait pour l'apéritif suivi de grillades et salades.

POTENTIEL DE GARDE: Agréable à boire dans sa jeunesse, il peut se conserver 2 à 3 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12 ° C