



Cépage CHARDONNAY
Vins de Pays du Jardin de la France
Cuvée d'ANTAN
Domaine de Bellevue

Cépage : Chardonnay.

Critères Techniques :

Ce vin est récolté sur des terrains Argilo-Schisteux en coteaux.

Caractéristiques du vin :

Cette vendange sélectionnée à 13% Vol. fut agrémenté par une Fermentation Alcoolique de 12 mois en fût de chêne de "2 Vins". Il est de très grande classe. Jeune, soutenu à reflet vert, il s'exprime au nez avec beaucoup de netteté, de fruit, en abondance, vanillé en finesse, un peu exotique. On retrouve une particularité du Domaine, le côté minéral, schisteux qui lui confère sa touche de personnalité. Frais en attaque, beurré par la suite, il impressionne également par sa complexité et son grand potentiel d'évolution.

Gastronomie :

Vin à servir frais 8-10° accompagne parfaitement : fruits de mer; poisson, saumon fumé, volailles et Fromages.

Conditionnement :

Bouteille 75cl.

Par carton de 6 bouteilles.

Palette Europe.

Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St. Aubin de Luigné 02.41.78.33.11