



DOMAINE ROYET

CHARDONNAY



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Les raisins sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, la fermentation se déroule pendant 20 à 30 jours environ à 18° dans des cuves thermo régulées

DEGUSTATION

- Œil : couleur or blanc avec des reflets verts est brillante.
 - Nez : Le nez est fruité aux parfums d'agrumes
 - Bouche : l'attaque est généreuse avec des notes de pampleousse.
- Ce Bourgogne blanc s'accordera parfaitement avec des fruits de mer et tous les poissons de mer ou de rivières.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

The 20-year-old vines are located on clay soils.

VINIFICATION / AGEING

Handharvest. Grapes are delicately pressed in a pneumatic press, the fermentation lasts from 20 to 30 days in 18° in thermo regulated tanks

TASTING

- Colour : the white gold colour with green highlights is shiny.
- Nose : the nose is fruity with agrums flavors
- Mouth : the attack is generous with notes of grapefruit.

This Bourgogne Blanc will be perfect with seafoods and all the fish of sea or rivers.