

F
M

Fabre Montmayou



RESERVA CHARDONNAY

LOCALISATION DU VIGNOBLE

Lujan de Cuyo and Tupungato, Mendoza

CÉPAGES

100 % Chardonnay

RÉNEMENT

45 hl/ha

La vendange est réalisée manuellement.

Un tri minutieux est effectué à la main avant la vinification afin de sélectionner les meilleurs raisins.

FERMENTATION

Macération pelliculaire pendant 8 heures, puis la fermentation est effectuée dans des cuves en acier inoxydable avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 14-16°C.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune clair. Un Chardonnay riche avec une bonne structure et une belle acidité. Le nez est frais avec des arômes élégants de poires blanches et d'agrumes. En bouche, le vin est riche et puissant. Parfait pour accompagner un plateau de fromage, de la volaille et des fruits de mer.

