



AOP CABARDES

Château Jouclary

Chardonnay

Cépages : 100% Chardonnay

Sol : Les terrasses très anciennes à forte pierrosité produisent les vins les plus concentrés et les plus denses en Cabardès.

Les bas coteaux, aux sols plus profonds, amènent des cuvées aux caractères friands.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Robe éclatante d'un jaune pâle à reflet bouton d'or.

Dense et riche au nez, avec ses arômes de pêche de vigne, mangue, amande et noix fraîches. Son caractère variétal s'affirme en bouche avec une bonne harmonie entre ampleur et fraîcheur modérée.

Vin très plaisant dans sa jeunesse.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais

Son élégance permet de l'associer à des mets très fins, tels que la dorade, les poissons au four ou grillés, les plateaux de fruits de mer.

Parfait sur tarte aux oignons, fromage de chèvre et brebis.

Il supportera en apéritif les toasts beurrés avec charcuterie, saumon fumé autant que feuilleté.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56

Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z