



AOP LIMOUX

DOMAINE BEGUDE

Blanc sec

« Chardonnay – Étoile »



Cépages : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Vinification :

Fermentation en demi-muids : 20% neuf.
Batonnage jusqu'à Noël (vendanges deuxième
quinzaine de septembre). 12 mois en fût.

Dégustation :

Notes de brioche, de pomme et de poire.

Accords :

Accompagnement idéal de viandes blanches,
comme une blanquette de veau et fromages
durs.