



ETIQUETTE BLANCHE MONTLOBRE



L'élégance du Chardonnay, la finesse du bois et la fraîcheur des terroirs. Ces trois ingrédients font de l'Etiquette Blanche Montlobre un voyage aussi complexe que rafraîchissant sous le soleil du sud. Une partie de notre sélection de Chardonnay nous vient directement de chez nos partenaires de Limoux, au croisement des influences climatiques atlantiques et méditerranéennes. Ces terroirs frais nous offrent des Chardonnay au profil aromatique tendu comme on aime ! Enfin, le vin est partiellement élevé dans une sélection de fûts spécialement conçus pour les vins blancs. Ils apportent la touche de bois dont le Chardonnay a besoin pour illuminer votre palais.

Vos papilles voyageront dans le Sud de la France, au coucher du soleil quand la fraîcheur de la nuit tombe... Tout ce dont vous avez besoin est un verre d'Etiquette Blanche pour profiter de l'instant !



100% Chardonnay



Culture raisonnée



Vinification traditionnelle



Élevage partiel en barrique



13% vol. alc.



À déguster entre 12° et 14°C



Un nez délicat sur des notes de fruits blancs confits et beurrés, teintés de vanille évoquant le crumble



Le vin est ample, frais bien équilibré aux arômes abricot caractéristiques des grands Chardonnay. La finale est longue sur des notes de toasts beurrés. Un grand vin blanc de caractère



Crumble de légumes et crustacés