

Chardonnay

Description

Le chardonnay de Balavaud au bouquet noble, tout en finesse et en élégance dégage au nez un caractère de fruits exotiques avec une touche de senteur d'amandes. En bouche, son excellente structure est relevée par une plaisante acidité due à une maîtrise de la maturité aux vendanges.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Chardonnay
- ✓ **Sol** : Graviers d'alluvions et moraines rhodaniennes
- ✓ **Air de production** : Saxon
- ✓ **Vinification** : Cuve et élevage de 6 mois sur lies
- ✓ **Accords mets / vins** : Viande blanche, poissons d'eau douce
- ✓ **Potentiel de garde** : 5-8 ans

Dégustation

Vin sec, friand et fruité

Œil – jaune clair avec des reflets gris

Nez – fruits exotiques, senteur d'amande

Bouche – excellent structure, plaisante acidité

Chardonnay

Beschreibung

Der Chardonnay von Balavaud mit seiner edlen Nase, seiner Finesse und Eleganz verströmt in der Nase einen Charakter von exotischen Früchten mit einem Hauch von Mandelduft. Am Gaumen wird seine ausgezeichnete Struktur durch eine angenehme Säure hervorgehoben, die auf eine kontrollierte Reife bei der Lese zurückzuführen ist.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Chardonnay
- ✓ **Boden** : Graviers d'alluvions et moraines rhodaniennes
- ✓ **Produktionsluft** : Saxon
- ✓ **Weinbereitung**: Tank und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu** : Helles Fleisch, Süßwasserfische
- ✓ **Lagerpotenzial**: 5-8 Jahre

Verkostungsnotizen

Trockener, süßer und fruchtiger Wein

Farbe – hellgelb mit grauen Reflexen

Nase – exotische Früchte, Mandelduft

Geschmack – Ausgezeichnete Struktur, angenehme Säure

Chardonnay

Description

Balavaud's Chardonnay has a noble bouquet, full of finesse and elegance, with a nose of exotic fruit and a touch of almond. On the palate, its excellent structure is enhanced by a pleasant acidity due to the mastery of maturity at harvest time.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Chardonnay
- ✓ **Soil:** Alluvial gravel and Rhodanian moraine
- ✓ **Production area:** Saxon
- ✓ **Vinification:** Vat and 6 months maturation on lees
- ✓ **Food pairing:** White meat, freshwater fish
- ✓ **Ageing potential:** 5-8 years

Tasting notes

A dry, fruity wine

Eye – light yellow with grey highlights

Nose – exotic fruits, almond scent

Palate – excellent structure, pleasant acidity