



LES VIGNERONS

MUSCAT  
DE LUNEL



## Lune d'Elles Chardonnay

**Indication Géographique Protégée :**  
Oc Chardonnay



**Couleur :** blanc

**Taux d'alcool :** 13%

**Cépage :** 100% Chardonnay



**Type de vinification :** Pressage direct



**Température de service :** 10 à 12°

**Notes de dégustation :**

Ce chardonnay se reconnaît d'abord par sa robe délicatement dorée.

Rapidement, on perçoit au nez des arômes d'ananas, de poires tapées, d'acacias et de miel.



C'est un beau chardonnay du sud qui allie la générosité et sucosité de cette région à des notes d'épices plus fraîches (cannelle, badiane).

Un vin à boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse, ou à laisser s'épanouir de 3 à 5 ans pour l'emmener vers des notes briochées plus complexes.

**Suggestions culinaires :**



Vous pourrez l'apprécier sur des dames de saumon grillées, une quiche au fromage de chèvre et aux courgettes, ou un beau pélarçon des Cévennes