



Bernard Cavé - Chardonnay

Bernard Cavé Vins

Les raisins proviennent de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans, cultivées sur un terroir peu profond avec une forte teneur en gypse. Ils sont soigneusement récoltés à pleine maturité pour la vinification. Cette dernière est effectuée à 80% en amphore et à 20% en barrique de troisième vin de la Tonnellerie Dargaud & Jaegle. La fermentation dure de 20 à 30 jours avec des levures indigènes, suivie d'une deuxième fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 6 mois en amphore et 9 mois en barrique. Une douce filtration est effectuée lors de la mise en bouteille pour préserver les caractéristiques du vin.

Millésime: 2020 | Contenance: 75cl

n° 1561 | 18 En stock

30.50 CHF / Bouteille(s)

- 
Type de vin
Blanc
- 
Cépages
Chardonnay
- 
AOC
Chablais
- 
Style de Vin
Fruité
- 
Accords
Fromage
Fruits de mer
Viande blanche