



BOURGOGNE CHARDONNAY



Appellation : Régional Blanc

- Encépagement : Chardonnay
- Age des vignes : 15 ans, 25 ans.
- Sols : argilo-calcaire
- Vendanges : manuelles, et tri sélectif
- Vinification : pressurage en vendange entière. Débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox.
- Elevage : 10 mois en fût de chêne français.
- Un vin de charme et de séduction, agréable en bouche, frais et fruité, d'une expression aromatique très pure. A consommer jeune.

Appellation : Burgundy white appellation

- Vinestock : Chardonnay
- Age of vines : 15 years and 25 years.
- Soils : clay-limestone
- Harvesting : by hand, and strict sorting.
- Wine-making : pressing of whole grapes . racking of the must. Alcoholic fermentation in stainless steel vats.
- Maturing : 10 months in French oak barrel.
- A charming and seductive wine, very nice in the mouth, fresh and fruity, of a very pure aromatic expression. To be drunk young.

Domaine Parent

21630 Pommard – France

Tel. 03 80 22 15 08 Fax 03 80 24 19 33

E-mail : contact@domaine-parent.com

www.domaine-parent.com