



# LES MATTES

*vignes des deux soleils*

L'élégance du Chardonnay, la finesse de la barrique et la fraîcheur des terroirs. Ces trois ingrédients font des Mattes Blanc un voyage aussi complexe que rafraîchissant sous le soleil du sud. Notre sélection de Chardonnay sont élevés 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. Maintenant, tout ce dont vous avez besoin est un verre des Mattes Blanc pour profiter de l'instant.



100% Chardonnay



Culture raisonnée



Vinification traditionnelle



8 mois d'élevage 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