

Chardonnay

AOP VIN DE SAVOIE BLANC

Dégustation

- Robe :
Or à reflets dorée.

- Nez :
Le Chardonnay a un nez floral et beurré. Vin très agréable à déguster, c'est la spécialité du domaine. Parfum très fin et nuancé aux arômes de fruits secs, d'amande grillée, ananas.

- En bouche :
Franche et persistante, arômes fruits secs légèrement noisette, agrume, ananas et banane.

- Alliance gastronomique
Il accompagne parfaitement les poissons en sauce, viandes blanches et les fromages Savoyards. Notre Chardonnay est également un apéritif naturel exceptionnel.

Conseil de service : entre 8 et 10°. Vin qui peut vieillir 4 à 5 ans dans une bonne cave.

“Cette cuvée mêle au nez les fruits mûrs, la cire, le miel et l'acacia. Une palette aromatique complexe qui irrigue une bouche bien équilibrée, vivifiée par une fine acidité. A boire sur le fruit de sa jeunesse”



Domaine de Méjane

Anne Henriquet
Vigneronne en Savoie

CONTACT:

Anne HENRIQUET
contact@domaine-de-mejane.com
www.domaine-de-mejane.com
333, rue de la Mairie
73250 Saint Jean de la Porte
Tél : 04 79 71 48 51 / 06 11 39 06 05

Millésime 2022



Une étoile au Guide Hachette des vins 2025



Millésime 2024

Médaille d'Or au Concours des grands vins de
France