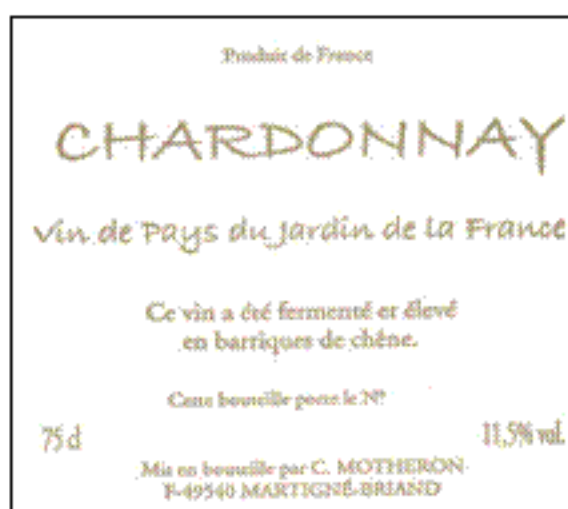




Domaine de Flines

CHARDONNAY Boisé 2000-2001

VINS DE PAYS DU JARDIN DE LA FRANCE



CÉNOLOGIE :

La robe de ce magnifique vin reflète l'opulence du cépage **CHARDONNAY**. Du jaune pâle, il est graduellement passé au cours de son élevage en barrique, au jaune d'or.

Amples et charmeurs à la fois, le côté boisé délicatement vanillé ne masque pas les nuances florales. Délicatement parfumé, la légère touche de beurre frais et fruits secs exhibe sa complexité et une profondeur olfactive.

DÉGUSTATION :

servir entre 12 à 13 °C, avec les volailles et viande blanche (Ris de veau, boudin blanc aux pommes ou truffés, escalope à la crème ou une blanquette de veau)

GÉOGRAPHIE :

vin produit sur un sol argilo-calcaire.

EARL Domaine de Flines – société civile au capital de 8 000 € – Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60 –

www.domainedeflines.com – domaine.de.flines@wanadoo.fr

RCS Saumur : 487675340 – SIRET : 487 675 340 00011 – APE : 0121Z – N° TVA : FR 58 487 675 340 – N° ACCISE : FR007012E0445