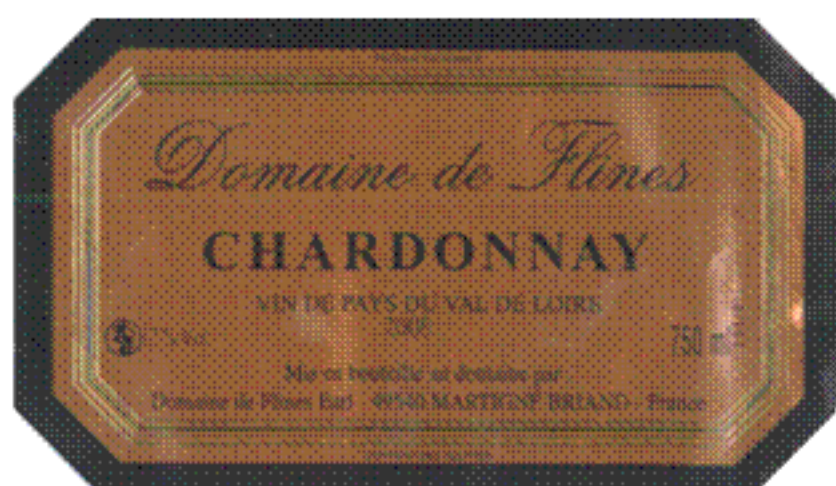




Domaine de Flines

CHARDONNAY

VINS DE PAYS DU VAL DE LOIRE



CÉNOLOGIE :

Le CHARDONNAY donne naissance à des vins élégants, aromatiques et longs en bouche. Leur robe varie du jaune clair au jaune d'or. Le nez reste très subtil et révèle des arômes de beurre frais, noisettes et amandes grillées. En bouche, ce vin bien équilibré et fruité, se caractérise par une rondeur qui flatte le palais.

DÉGUSTATION :

Il se sert frais mais pas glacé 10/12° en accompagnement d'huîtres, fruits de mer, poissons en sauce, volailles et certains fromages.

GÉOGRAPHIE :

Il s'agit du premier cépage blanc français. Son implantation en Vallée de la Loire, remonte au moyen âge.

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