

### ■ Terroir

Vignes de 50 ans en moyenne, 100% Chardonnay, exposées Sud/Est sur les coteaux. Sols argilo-calcaires. Rendement 55hl/ha.

### ■ Vinification - Elevage

Vinifié et élevé en fût de chêne, bâtonnage, 12 mois minimum, soutirage et mis en bouteille au printemps.

### ■ Dégustation

Robe jaune, reflets or, limpide, intense. Nez distingué, puissant sur des notes grillées, vanillées. Après aération quelques pointes de fruits exotiques. Superbe bouche, pleine qui offre de la vinosité. Le bois bien maîtrisé, contribue au bon équilibre et apporte une belle finale en bouche.

### ■ Accord mets et vin

Servir frais vers 13°C, sur une volaille de Bresse à la truffe noire, un turbot Breton aux petits légumes, un foie gras de canard aux agrumes.

Conditionnement: 75 cl



*Cave d'Azé*  
Cave Coopérative Viticole d'Azé  
71260 Azé - France  
Tél. 03 85 33 30 92  
Fax. 03 85 33 37 21  
E.mail [contact@caveaze.com](mailto:contact@caveaze.com)