

# Domaine de Mauperthuis

## Grande Réserve Chardonnay



### Cépage

Chardonnay

### Terroir

Sur un coteau kimméridgien à forte pente exposé plein sud.

### Elevage

Pressurage pneumatique.  
Fermentations alcoolique et malo-lactique en fût ( 10% neuf) suivies d'un élevage de 12 mois sur lies.

### Dégustation

Robe jaune dorée d'une belle brillance.  
Le nez complexe est et fin, ouvert sur les fruits secs, la pêche, les arachides et les épices .  
La bouche est structurée, ample et fruitée, portée par la minéralité et de fines notes d'élevage (grillé, caramel).

### Accord Mets-Vins

Accompagnera parfaitement les viandes blanches en sauce, les poissons ou encore des noix de saint jacques.

Température de service : 10-12°C

### Garde

**Potentiel de garde:** 5 à 10 ans