

Domaine de Mauperthuis



Les Truffières

Cépage

Chardonnay

Terroir

Sur un coteau kimméridgien à fortes pentes exposé est plein sud, les vignes bénéficient du soleil toute la journée. Les fortes chaleurs sont omniprésentes sur ce coteau d'où une maturation forte des arômes.



Elevage

Pressurage pneumatique.
Elevage de 12 mois en cuve inox.

Dégustation

C'est l'âme du Terroir. Elle vous enchantera par ses arômes de fleurs blanches (aubépines) et sa minéralité. Sa bouche fraîche est fleurie vous permettra de découvrir sa complexité. Vous pourrez la garder quelques années afin qu'elle s'accomplisse totalement. C'est un vin charmeur.

Accord Mets-Vins

Ces vins accompagneront vos poissons, fromages de chèvre ou dessert. Ils sont très agréables à boire pour l'apéritif.

Garde

Potentiel de garde: 3 à 5 ans

Temperature de service: 8°C en apéritif
10 à 12°C en repas.