



Domaine J. Boulon



Le Secret d'Amandine

Ce vin, issu d'une récolte où les raisins atteignent une très grande maturité, étonne par son moelleux et sa typicité. Il est élaboré en l'honneur de notre seconde fille, mais inutile de lui demander son secret, il est bien gardé !

Cépage : 100 % Chardonnay

Vinification : Les grappes, une fois cueillies manuellement vont directement au pressoir. La fermentation s'effectuera en jus.

Température de dégustation : entre 8° à 10°C

Conservation : Ce vin peut se garder entre 3 et 4 ans.

Accord mets et Vins : Il accompagnera volontiers vos apéritifs, vos foie gras, ...

Conditionnement : en 50 cl