

Domaine de l'Aigle, Chardonnay Bio, AOP Limoux, Gérard Bertrand



Dans l'aire d'appellation Limoux, à 450 mètres d'altitude, le chardonnay a trouvé un exceptionnel terroir avec des conditions climatiques proches de la Bourgogne.

Encépagement: 100% chardonnay

Dégustation: Il s'exprime par des notes fruitées (pêche blanche) et évolue sur des notes de pâtisserie et de pâte d'amande.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: On le déguste avec une soupe de poisson.