



La Griffe des Bons Crus

Situation	25 kms au Sud-Est de Nantes, dans la vallée de la Loire
Appellation	Val de Loire - Indication Géographique Protégée
Présentation	Bouteilles type Bordelaise verte Capsule complexe
Conditionnement	Carton 6 ou 12 bouteilles
Cépage	Chardonnay
Terroir	Silico argileux et gabbro
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation alcoolique, Puis fermentation malolactique, Elevage de six mois,
Degré	12 %
Acidité	4 gr/l
Dégustation	Couleur : robe au couleur jaune pâle aux Nuances dorés, ce cépage donne des vins Éléphants souple fruités rond et long en bouche
Garde	12 mois et plus
Consommation	8 – 10° Il est parfait avec fruit de mer, poissons grillés, saumon fumé, volailles et fromage.



DOMAINE DE LA GRANGE - 44330 Mouzillon - France - Tél. 02.40.33.93.60 Fax. 02.40.36.29.79
E-mail : contact@dhardy.com - <http://www.dhardy.com>