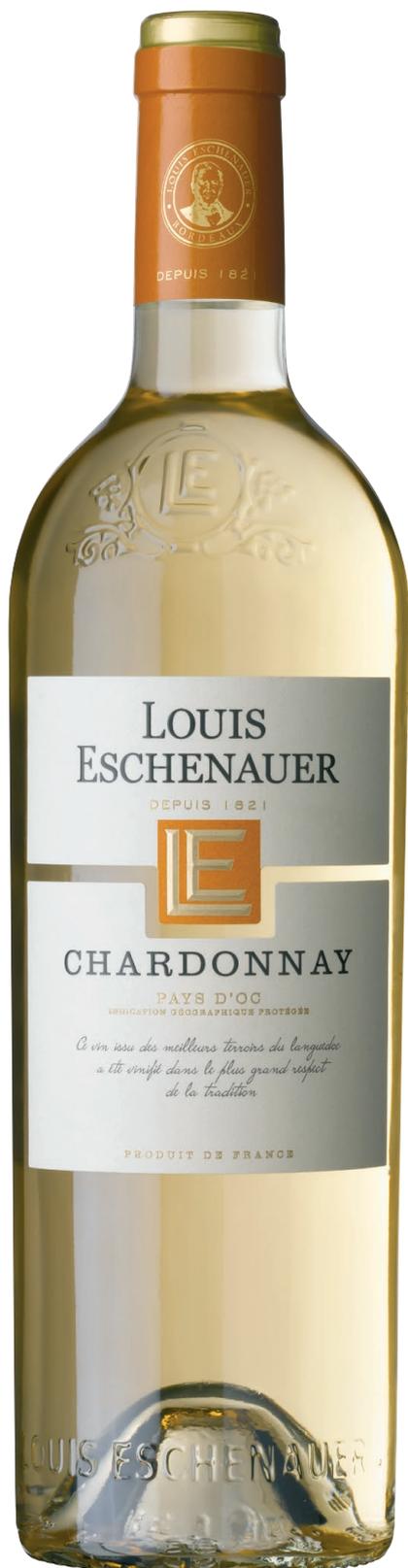


# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

### CHARDONNAY

**REBSORTE:** 100% Chardonnay.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden bei perfekter Reife geerntet und dann bei niedriger Temperatur gepresst. Die Gärung bei niedriger Temperatur (15-17°C) erstreckt sich über eine Woche.

**BODEN:** lehm- und kalkhaltig, Sand und Schiefer.

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

**FARBE:** Golden mit leichtem Grünschimmer.

**IN DER NASE:** Ein ausdrucksstarkes Bukett mit Noten nach Akazienblüten, frischer Butter, Ananas bzw. tropischen Früchten.

**AM GAUMEN:** Reichhaltig, fett und harmonisch, mit Zitronennoten.

**EMPFEHLUNGEN:** Dieser Wein passt ideal zu Ihrem Aperitif, zu Fisch mit Soße, hellem Fleisch oder Geflügel.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 bis 12°C.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 2 Jahre.

