

SIMON MAYE CHARDONNAY VIEILLE VIGNES 2022 VALAIS AOC 13° 75CL



75cl

Fabricant

Simon Maye

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Chardonnay

Processus de fabrication

Les raisins sont vendangés manuellement à 95° Oe et pressés délicatement, sans être foulés. Ensuite, une lente fermentation alcoolique a lieu à 20°C pendant 20 mois. Le vin vieillit 12 mois en fûts de 300 litres et 8 mois supplémentaires en cuves en béton. La mise en bouteille a lieu fin juillet, sans filtration.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2035

37.00

(y compris la TVA)