



Comte Senard

AUXEY-DURESSES



CÉPAGE Chardonnay

VINIFICATION

Levures indigènes, fermentation alcoolique en fûts de 350 litres.

ÉLEVAGE

14 mois en fûts de chêne de 350 litres.
60% fûts neufs.

GARDE

1 à 3 ans

DÉGUSTATION

Plaisant et harmonieux sur des arômes d'agrumes confits, ce chardonnay se dévoile en bouche : friand, tendre sur une belle trame fraîche.

ACCORDS METS & VINS

Poisson chair blanche, fruits de mer.

domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73