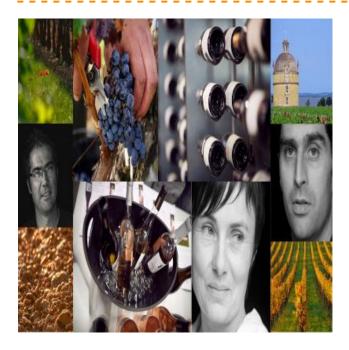
## **CHARDON BLEU**



## Accords mets et vins

Foie gras poélé au fruits de la passion, terrine de foie gras, fromages pâtes persillée, bleu, compté affiné,tartes au fruits rouges ou fruits acidulés

## **Détails**

Couleur : Blanc Degrès : 12,5 % Viticulture : Biologique

Bio: Oui

Contenance: 0,75 L Cépages: Viognier Région: Vallée du Rhône Packaging: carton de 6

Appellation: AOP Grignan-les-Adhémar

**Domaine :** Chardon Bleu **Millesime :** 2024

## Dégustation

Nez : Poire, coing

Bouche: Tendre, fraîche et salivante

Garde: 3 ans

Température de service : 12°

# Caractéristiques

Terroir : Calcaire, exposition plein sud

**Cépage**: 100% Viognier **Vendange**: Mécanique **Viticulture**: Bio

Vinification : Arrêt de FA par le froid, non muté

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraicheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter!

