



MAISON  
PAUL MANEVEY

# Maison PAUL MANEVEY Chardonnay Vaullisant

**Classification :**  
VDF

**Millésime :**  
2023

**Cépage :**  
Chardonnay

**Teneur en Alcool :**  
13% VOL

**Vignoble :** Conduite raisonnée dans l'observation des cycles naturels de la vigne et du développement de la biodiversité. Les parcelles sont sur des sols argilo-calcaires.

**Vinification :** Les raisins sont pressés dès leur arrivée à la cave, afin de préserver leur fraîcheur. Les différents lots de jus de presse sont vinifiés séparément. Après débouillage, la fermentation a lieu dans des cuves à température contrôlée. Le choix des levures et l'adaptation de l'itinéraire de vinification sont dirigés par notre vigneron et adaptés en fonction des caractéristiques du millésime, afin de garantir la fraîcheur et la délicatesse finales du vin.

**Dégustation :**

**Robe :** jaune or et reflets dorés.

**Arômes :** notes de fruits jaunes frais et de fleurs blanches, très typiques d'un vin Chardonnay.

**Structure :** une acidité subtile qui se termine par une finale savoureuse.

**Accords mets et vins :** Ce chardonnay doit être servi à une température de 9-13°C et offre une large gamme d'accords gourmands : les viandes blanches et la volaille, ainsi que le poisson, les fruits de mer et les salades s'accordent parfaitement avec ce vin.

