

Domaine de Villeneuve

Chenins d'Automne

Commentaires de dégustation :

- Belle robe jaune dorée
- Nez : intense sur les arômes de fruits bien mûris,
- Bouche : belle intensité d'arômes de fruits bien mûris avec de surcroît de la fraîcheur.

Servir frais.

Vin blanc moelleux issu d'une vendange passerillée à partir du cépage chemin.

Les grappes les plus belles ont été ramassées en cagette et passerillées pendant un mois. Puis pressées au petit pressoir à la main et mis en bouteille par nos soins.

Chenins d'Automne est un délice pour les papilles.

A consommer de préférence lors des repas festif avec du foie gras, en apéritif ou en dessert.

Conditionnement : en 50cl

- à l'unité en coffret cartonné : 16 €

- par 12 bouteilles en carton

(14€ l'unité)