

LEVIN

CHARDONNAY



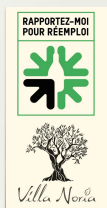
Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



Sans Allergènes

- Produit Vegan
- Sans Sulfite



Bouteille Réemploi

- Jusqu'à **20x** lavable
- Consomme 7x moins d'eau que la production de vin
- Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille



CEPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

4.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Cette boisson dévoile une robe jaune doré profond d'une brillance remarquable. Au nez, des arômes envoûtants de pêche blanche, de fruits exotiques tels que l'ananas, complétés par des touches de vanille et d'agrumes. En bouche, ce chardonnay offre un équilibre parfait, alliant des notes crémeuses à une fraîcheur agréable, offrant ainsi une expérience de dégustation harmonieuse et raffinée.

VINIFICATION

Récolte nocturne du Chardonnay, éraflage, foulage. Les raisins sont ensuite macérés à froid (3°C) durant 12h, préservant ainsi leurs arômes. Après pressurage, le moût fermente avec notre levain naturel, de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration, le vin est pasteurisé et embouteillé. Levin Chardonnay offre une expérience de dégustation unique, raffinée et équilibrée.