



st  
\*\*\*

# GABRIEL



**IGP VAL DE LOIRE**



Millésime 2020



100% Chardonnay



Le climat frais et océanique offre à cette parcelle de chardonnay de 25 ans une belle minéralité



Après sa fermentation alcoolique, cette cuvée a profité d'un élevage de 18 mois en cuve verrée et quelques mois en fût de chêne



12.5% vol.



Particulièrement fruité, ce chardonnay dévoile des notes de fruits à noyau (abricot, pêche) mais aussi de noisettes légèrement torréfiées



En bouche, les fruits à noyau se révèlent et sont soutenus par une légère note boisée. La finale est fraîche, marquée par une pointe de minéralité



S'accordera parfaitement avec un poisson ou une volaille



Servir entre 8 et 10° C



À déguster dans les 5 ans