



**st**  
\*\*\*  
**GABRIEL**



**IGP VAL DE LOIRE**  
100% Chardonnay



Une terre peu profonde sur un sous-sol de roches confère à ce chardonnay toute sa minéralité



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



Particulièrement fruité, ce chardonnay dévoile des notes de fruits jaunes mais aussi de noisette, légèrement torréfiée



S'accordera parfaitement avec un poisson ou une volaille



À déguster dans les 5 ans