

Les Tamarins Blanc Chardonnay - Vin de France - Vignerons des schistes



Prix: 8,30 €

Catégories: [Languedoc - Roussillon](#), [Tous nos vins](#), [Vins Blancs secs](#), [Vins du mois](#)

Mots-clés: [Languedoc blanc](#), [Vin blanc sec](#), [Vin de France](#), [Vin de soif](#)

Page:

<https://www.avss-a.be/produit/les-tamarins-blanc-chardonnay-vin-de-france-vignerons-des-schistes/>

En résumé

Quoi de mieux pour un apéritif estival et une grillade de poissons !

Un caractéristique Chardonnay du sud, une des dernières créations de Gilles Canton, vigneron à St-Chinian, il nous livre un vin aux arômes puissants de pain grillé et d'agrumes.

Description

Un vin de copains pour l'apéritif, les repas de poissons grillés et les viandes blanches ! Mais aussi :

A l'apéro avec des anchois à l'huile d'olive

Avec l'entrée :

Carpaccio de St Jacques à la mangue, mousseline de poissons, salade au roquefort, ris de veau, terrine de veau, quiche lorraine, ...

Avec le plat :

Cochon de lait rôti au four, andouillettes de Troyes, spaghetti carbonara, blanquette de saumon, blanc de poulet à la crème, ...

Avec le fromage :

Fromage de chèvre demi-sec en salade, comté, Roquefort, ...

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Vin de France
- Nom du domaine: Vignerons des Schistes
- Type & couleur: Vin blanc sec
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Vin de France
- Millésime: 2020
- Cépage(s): 15% Chardonnay élevé en fût + 60% Chardonnay cuve + 15% (Viognier, Sauvignon)
- Œil: Jaune pâle avec des reflets dorés
- Nez: Pain grillé toasté, légèrement citronné.
- Bouche: Attaque fruitée aux notes d'agrumes à l'acidité rafraîchissante, suivie d'arômes beurrés avec en final un retour de pain grillé, en bel équilibre.
- Degré en alcool: 13,5% Vol
- Type de vinification: Vendange éraflée, longue macération, fermentation du jus clarifié
- Elevage: Une partie du Chardonnay élevé en fût, Cuve

Galerie photos

Les données de ce produit ont été extraites de : - AVS-sa - Apéritifs et Vins Sélectionnés
Date export: Wed Jan 21 0:00:48 2026 / +0000 GMT

