

## 2019 Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP, Château de Haute-Serre, Georges Vigouroux

Un Chardonnay issu d'une petite production

### Description:

L'histoire du château Haute-Serre remonte jusqu'au Moyen Age. Il a été abandonné au XIX<sup>ème</sup> siècle en raison du fléau du phylloxéra. Ce n'est qu'en 1970 que George Vigouroux, un pionnier du Cahors, a tenté sa chance en achetant le vignoble d'une superficie de 58hectares. Le Chardonnay Albesco n'est produit qu'en très petite quantité et donc très rare.

### Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Sud-Ouest
<b>Producteur:</b>	Château Haute-Serre
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0842619



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay Albesco**

Côtes du Lot IGP  
Château de Haute-Serre  
Georges Vigouroux

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés