

100%
CHARDONNAY

SYLLA

DEPUIS 1925

Pol Evrard

Vin blanc Méthode Traditionnelle

Brut (dosage 4g/litre)

12,5%Vol.

Cépages: Après une sélection rigoureuse de cépages blancs, notre Méthode Traditionnelle Pol Evrard évolue qualitativement vers une composition 100% Chardonnay

Dégustation:

Robe: Robe jaune pâle aux reflets gris, la bulle est fine et persistante.

Nez: Subtil et frais avec des arômes agrumes (citron) et florales. Notes également pâtisseries (beurre).

Bouche: Délicate et ciselée à l'attaque, la bouche est vineuse et minérale. La finale est longue et soyeuse.

T° de service: Entre 6 et 8°C.

Accords Mets & Vins: Idéal à l'apéritif, nature ou en kir. En entrée avec du saumon fumé ou du foie gras. En accompagnement de poissons en sauce ou viandes blanches.



SYLLA

FAMILLE DE VIGNERONS

406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse

Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr

www.sylla.fr