

SYLLA

DEPUIS 1925

Chardonnay 2023
IGP Méditerranée blanc
13,5% vol.

Dégustation:

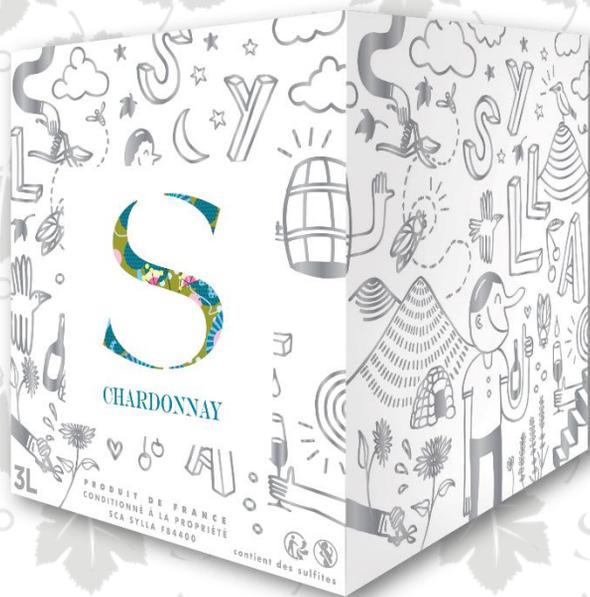
Robe : Jaune brillant aux reflets argentés.

Nez : Délicat et complexe.
Notes minérales et de fleurs
blanches

Bouche : Ronde, fraîche et
minérale. Notes de poire et
d'aubépine. Finale onctueuse.

T° Service : entre 12 et 14°C.

Accompagnements : avec
une tartiflette, des petits
calamars « à la plancha » ou
un banon.



SYLLA

FAMILLE DE VIGNERONS

406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse

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

www.sylla.fr

