

COSMIC

Paul Aegerter

Créée par Paul Aegerter en personne, cette marque est dédiée à une distribution spécifique. Afin d'offrir au consommateur la meilleure qualité possible, Paul y a mis son savoir-faire et sa passion.

CHARDONNAY *Vin de France*

Dégustation

Ce Chardonnay offre une robe aux reflets or. Très aromatique, le nez présente des notes de pêche et de fruits tropicaux (mangue, ananas). En bouche, il est frais, vif et plaisant. A servir frais entre 10 et 12°C.



100% Chardonnay

30% Bourgogne - 25% Languedoc - 25% Corse - 20% Loire

Accords Mets & Vins

Le Cosmic Chardonnay sera délicieux avec des entrées chaudes, feuilletés ou quiches. Il apprécie aussi la compagnie du poisson en sauce ou d'une volaille à la crème. Enfin, avec un fromage de chèvre frais ou un Pélardon des Cévennes, l'accord sera cosmic.