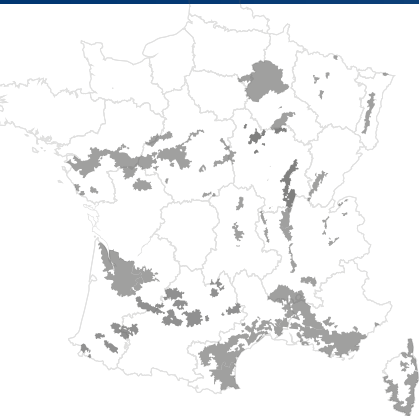


# Le Prestige du Blason Chardonnay

Vin de France



Les Vins de France, appellation récente (2009) sont issus des différents vignobles de France.

Elle permet une plus grande liberté quant à la vinification comparativement au système des AOC/IGP.

Le savoir-faire de notre Maison peut ainsi s'exprimer pleinement.



## CEPAGES :

100% Chardonnay.



## ORIGINE :

En 1811, à l'apogée de l'Empire, notre Blason est originellement remis en récompense au Chevalier-Légionnaire Anne-Emmanuel Blanc. Suite à l'union de sa descendance avec un membre de la famille Dufouleur, cette haute marque de reconnaissance est fièrement associée, de génération en génération, au travail du vin dans notre Maison. Notre Cuvée « Prestige du Blason » perpétue cette longue tradition et ce savoir-faire de qualité dans l'élaboration de nos Vins de France, pour le plus grand plaisir des dégustateurs.



## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : or brillant, aux reflets verts.

Nez : il révèle des arômes floraux et fruités (agrumes et fruits exotiques), accompagnés d'un panel de notes grillées et vanillées.

Bouche: élégante, suave et équilibrée, exprimant la typicité du Chardonnay. Ce vin complexe, de caractère se démarque par son boisé brioché et beurré. Finale ample et persistante.



## HARMONIE METS/VINS :

Il s'associe aux salades composées, grillades, poissons grillés, coquillages, crustacés et fromage de chèvre frais, ou plus simplement en apéritif.

A servir à une température de 11 à 13°C.

## POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 2 ans.

DEPUIS 1848  
**DUFOULEUR PÈRE & FILS**  
FRANCE

