

---

# Domaine de Mauperthuis

---



## Les Truffières

### Cépage

Chardonnay



### Terroir

Sur un coteau kimméridgien à fortes pentes exposé est plein sud, les vignes bénéficient du soleil toute la journée. Les fortes chaleurs sont omniprésentes sur ce coteau d'où une maturation forte des arômes.

### Elevage

Pressurage pneumatique.  
Elevage de 12 mois en cuve inox.

### Dégustation

C'est l'âme du Terroir. Elle vous enchante par ses arômes de fleurs blanches (aubépines) et sa minéralité. Sa bouche fraîche et fleurie vous permettra de découvrir sa complexité. Vous pourrez la garder quelques années afin qu'elle s'accomplisse totalement. C'est un vin charmeur

### Accord Mets-Vin

Ces vins accompagnent vos poissons, fromages de chèvre ou dessert. Ils sont très agréables à boire pour l'apéritif.  
Température de service : 8°C en apéritif et entre 10° et 12° en repas.

### Garde

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.