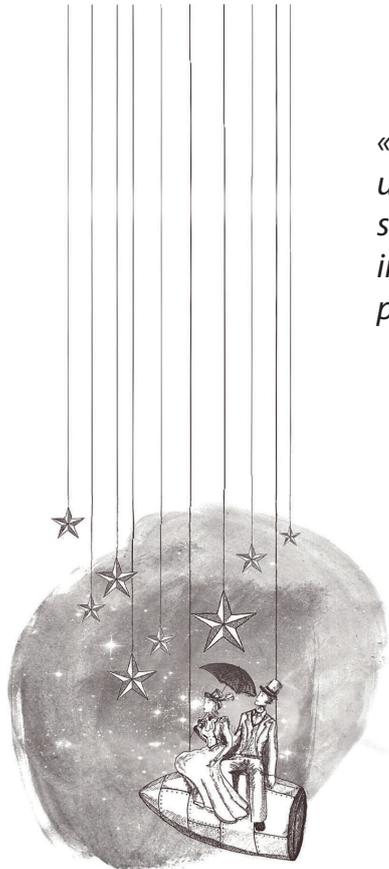


« J'ai créé Cosmic dans le but de proposer une gamme de vin unique pour une distribution spécifique. Chaque bouteille est élaborée avec soin, en sélectionnant les meilleurs raisins de chaque région viticole. Cosmic est une invitation à explorer de nouveaux horizons gustatifs et à se laisser transporter par l'univers mystérieux et fascinant du vin.»

*Paul Rogier*



# CHARDONNAY

## Vin de France

### CÉPAGES

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

### 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.

### 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 exquis.



COSMIC

[www.winenotparis.com](http://www.winenotparis.com)

49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges - [contact@winenotparis.com](mailto:contact@winenotparis.com) - +33 3 80 61 02 88