

CHARDONNAY VAL DE LOIRE

| | |
|----------------------------|--|
| Appellation | : Indication Géographique Protégée |
| Origine | : Domaine familial depuis 5 générations. |
| Superficie Vignoble | : 30 hectares dont 2 hectares en Chardonnay. |
| Terroir | : Argilo-calcaire "Turonien". |
| Encépagement | : Chardonnay. |
| Vinification | : Après un pressurage doux (presseur pneumatique) et un débourbage, la vinification est conduite de façon traditionnelle avec maîtrise des températures. |
| Embouteillage | : Mis en bouteille à la propriété, vigneron indépendant. |
| Certification | : Haute Valeur Environnementale, HVE. |



Le Chardonnay exprime des notes florales, de fruits à chair blanche. C'est un vin fin, fruité et long en bouche.



Servir frais entre 10-12°C.



Pour accompagner fruits de mer, poissons, coquilles Saint Jacques, viandes blanches, ris de veau.



Idéal dès maintenant pour profiter du fruit. Dans les 2 à 3 ans pour exprimer tout le potentiel, en conditions normales de conservation.

