

CHARDONNAY

IGP Val de Loire



■ CÉPAGE

100% Chardonnay

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation contrôlée de 15° à 20°C.

■ DÉGUSTATION

Robe : dorée avec des reflets verts.

Nez : flatteur, floral (genêt), ananas confit, finale de fruits exotiques.

Bouche : attaque agréable et grasse, ample, ronde et fruitée (fruits blancs).

■ ÂGE DES VIGNES

20 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

