



CHARDONNAY

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	VIN TRANQUILLE
Classification	VAL DE LOIRE
GENCOD- 75 cl	3569760000035
Nom du vin	CHARDONNAY
Terroir	<p><u>Conduite du vignoble :</u> Encépagement : 100 % chardonnay. Age moyen des vignes : 20 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel : procédé récent Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	BLANC
Cépages	100 % CHARDONNAY
Vinification & Elevage	<p><u>Vinification et élevage :</u> Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver la fraîcheur.</p>
Caractéristiques :	<p><u>Commentaires :</u> Le chardonnay est un cépage blanc, français, originaire de Bourgogne. Cépage relativement précoce, il peut craindre les gelées tardives. Il a un potentiel qualitatif élevé, permettant de donner des vins secs, effervescents ou même liquoreux. La teneur en sucre peut atteindre un niveau élevé en conservant un bon équilibre sucre-acidité ; cette caractéristique permet de donner des vins équilibrés, amples, puissants, aux arômes puissants et complexes. Les saveurs généralement citées vont des fruits frais (banane, cassis, poire, mangue) aux fruits secs (amandes, noisette), agrumes (citron, fleur d'oranger) aux épices (poivre, vanille, cannelle) aux arômes floraux (acacia, rose, lilas, lys ou miel).</p> <p><u>Accords mets et vin :</u> Le chardonnay convient parfaitement avec les fruits de mer, poissons, saumon fumé. Ce vin élégant, aromatique et long en bouche dont la rondeur flatte le palais, se sert frais entre 8° et 9°C.</p>