



VENDANGE DOREE

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	TRANQUILLE
Classification	VIN DE FRANCE
GENCOD- 75 cl	3569760000257
Nom du vin	CHARDONNAY
Terroir	<p><u>Conduite du vignoble :</u> Encépagement : 100 % chardonnay. Provenant d'une vieille vigne exposée plein sud. Sol : argilo-schisteux. Sol peu profond. Enherbement naturel Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage</p>
Couleur	BLANC
Cépages	100 % CHARDONNAY
Vinification & Elevage	<p><u>Vinification et élevage :</u> Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourbage et fermentation à température basse et contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver la fraîcheur. Cette cuvée provient d'une parcelle très bien exposée au sud ; ce chardonnay est récolté en surmaturité.</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> Ce vin élégant se marie aussi bien à l'apéritif qu'avec un dessert à base de chocolat et fruits rouges. Ce vin élégant, aromatique et long en bouche dont la rondeur flatte le palais, se sert frais entre 8° et 9°C.</p>

