

# CHARDONNAY



IGP Val de Loire

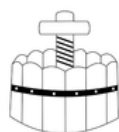


100% Chardonnay



Vignes d'une quinzaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée.

Pas de fermentation malo-lactique afin de conserver la fraîcheur.



**Élégant, aromatique et long en bouche.**

**Nez discret qui s'ouvre sur des notes minérales, puis des nuances de réglisse et de poire fraîche. Bouche à l'attaque croquante, sur la fraîcheur des agrumes qui évolue vers des notes de poire et de pêche de vigne. Belle finale acidulée sur le citron vert.**

***Parfait pour accompagner les fruits de mer, poissons, saumon fumé.***