

Chardonnay – IGP Val de Loire 2023

Notre cuvée de Chardonnay est issue d'une parcelle dont l'aridité du sol permet de développer toute la complexité de ce célèbre cépage. En effet, le sol sablo-argileux sur lequel les ceps se trouvent encourage la qualité et non la quantité, ce qui nous oblige à vinifier précieusement les jus qui en découlent.

Le respect de la vendange est très important pour conserver les notes variétales du chardonnay et sa fraîcheur gustative. La rondeur au palais s'obtient avec une maturité plus poussée et un élevage prolongé sur les lies fines de fermentation.

Dégustation :

Robe jaune pâle au reflet vert.

Nez très expressif aux notes de pamplemousse et de bonbons arlequin.

En bouche, on retrouve une attaque soyeuse et ronde avec des notes d'agrumes. La finale est longue et fraîche.

Récolte : Mécanique.

Vinification : Pressurage direct ; Débourage à froid ; Fermentation à 16-17°C en cuve inox ; pas de fermentation malolactique.

Sucres résiduels : <1 g/L

Elevage : Sur lies

Conditionnement : 75 cL uniquement

Service : entre 8 et 9 °C

Garde : 2 – 3 ans

Autre : En conversion Agriculture Biologique

