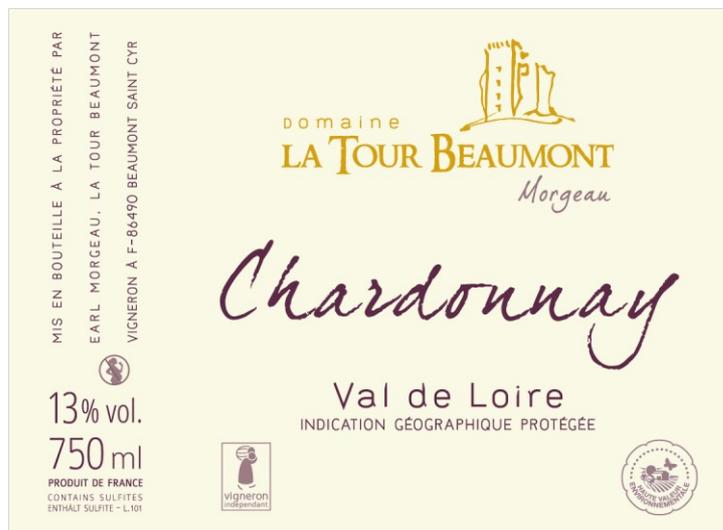


CHARDONNAY VAL DE LOIRE

Appellation	: Indication Géographique Protégée
Origine	: Domaine familial depuis 5 générations.
Superficie Vignoble	: 30 hectares dont 2 hectares en Chardonnay.
Terroir	: Argilo-calcaire "Turonien".
Encépagement	: Chardonnay.
Vinification	: Après un pressurage doux (presseur pneumatique) et un débourbage, la vinification est conduite de façon traditionnelle avec maîtrise des températures.
Embouteillage	: Mis en bouteille à la propriété, vigneron indépendant.
Certification	: Haute Valeur Environnementale, HVE.



Le Chardonnay exprime des notes florales, de fruits à chair blanche. C'est un vin fin, fruité et long en bouche.



Servir frais entre 10-12°C.



Pour accompagner fruits de mer, poissons, coquilles Saint Jacques, viandes blanches, ris de veau.



Idéal dès maintenant pour profiter du fruit. Dans les 2 à 3 ans pour exprimer tout le potentiel, en conditions normales de conservation.

