

*Poiron*  
*La signature d'une passion*



## Chardonnay

**Cépage :** *Chardonnay 100%*

**Terroir :** *Sol Argilo Siliceux, schiste*

**Degré Alcoolique :** *12 °c*

**Mode de viticulture :** *Lutte raisonnée. Conduite des cultures dans le respect de l'environnement. Adhérent au réseau Ariane (Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique).*

**Vendanges :** *Très bon Millésime, belle floraison. Après un été mitigé fin Août et Septembre ont été exceptionnel en température. Des vents de Nord Est asséchants ont entraîné un très bon état sanitaire de la vendange ainsi qu'une concentration de la richesse des grappes.*

**Vinification :** *Contrôle des températures entre 19° et 22° pendant la période de fermentation. Élevage pendant 6 mois en cuve verrée*

**Robe- Nez :** *Robe or brillante. Nez de pommes avec des notes plus subtiles de poires.*

**Dégustation :** *Bouche vive et plaisante de pommes golden légèrement sucrées. Longue finale acidulée.*

**Accords Mets & Vins :** *Entrée de la mer, Poissons gras, viandes blanches, fruits de mer.*

**Garde :** *Se garde 3 ans, Température de service : 10-12°c*

**Production Pour cette cuvée :** 4000 bouteilles