

Domaine de la Noë



VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE BLANC CHARDONNAY

Histoire : Introduit dans la vallée de Loire au moyen Age, ce cépage continental connu aussi sous le nom d'Auvernat est originaire de Bourgogne. Ce vin est élevé tout l'hiver en fût de chêne, sans soutirage, ce qui permet une micro oxygénation du vin et une libération des tanins du chêne

Cépages : 100 % Chardonnay

Couleur : Blanc

Surface : 3 ha

Age des vignes : 10 ans

Terroir : sols à dominantes sableuses, roche granitique à 2 micas.

Notes de dégustation : robe jaunes pâle aux nuances dorées. Il reflète ainsi des notes grillées, vanillées, florale et caramel, fruité et riche en bouche avec une finale toastée

Accords mets /vins : apéritif, Gratin de Poissons, salade landaise, saumon fumé, raclette, viandes blanches ...

Température de service : 12-14 °C

Durée de garde : 3 à 4 ans

Vendange : le 5 Octobre

Vinification : fermentation à 16 °C

Elevage : en fût de chêne avec batonnage

Degré alcoolique : 12 %

Bouteille : Bourgogne Antique

Bouchon : liège 1+1

Carton : 6 bouteilles

Mise en bouteille à la propriété

