

Domaine de la Coche

CHARDONNAY 2020

I G P Val de Loire
- Pays de Retz -

Caractéristiques Techniques :

Cépage :	100% chardonnay
Age moyen de la vigne :	20 ans
Rendement :	60 hL/ha
Densité de plantation :	6 600 pieds / ha
Taille courte :	Guyot double
Exposition :	Est-Ouest sur coteaux
Terroir :	Sols caillouteux, roche mère schiste dégradé
Climat :	Océanique, amplitudes thermiques faibles, Arrière saison prolongée pour une maturité idéale
Culture de la vigne :	Lutte intégrée, HVE 3
Vendange :	Mécanique
Vinifications :	Classique, débourbage poussé, levurage systématique, Fermentation alcoolique à 15-17°C, Suivi des fermentations malolactique (FML)
Analyse :	Alcool 12,47 % vol ; Sucres Résiduels 1,8 g/L ; Acidité : 3,30 g d'H2SO4/L

Dégustation :

Visuel :	Robe jaune claire, nuancée d'or. Léger perlant
Nez :	Intense, très aromatique Pomme verte, beurre frais, amande grillée, noisette...
Bouche :	Rondeur agréable qui flatte le palais, la puissance aromatique remonte, puis on a une finale douce et longue en bouche
Accords Mets & Vins :	Crustacés, poissons en sauce, viandes blanches, volailles... Ou simplement pour l'apéritif...
Potentiel de garde :	De 7 à 8 ans.

Conditionnement :

Bouteille de 75 cL « regain », teinte « antique » fumée.

