

# CHARDONNAY

## IGP Val de Loire

2020

Lot 1



\* Marque non définie

### LA DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune pâle avec des reflets dorés.

**Nez :** Dominante florale (fleurs blanches) avec une pointe d'agrumes.

**Bouche :** Riche et structurée , avec une finale généreuse,

**Accords mets et vins :** Ce vin est idéal avec des fruits de mer, du poisson en sauce, ou de la volaille.

**Température de service :** 8-10°C

**Temps de garde :** 3 ans

### LA VINIFICATION

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Vignoble :** Massif armoricain.

**Vinification :** La vinification est faite de façon traditionnelle dans des cuves thermorégulées, entre 15 et 18°C.

Un élevage en cuves inox est réalisé pendant 5 mois.

