



# CHARDONNAY

Val de Loire

Identification Géographique Protégé

Pays de Retz

2021

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Terroir</b>                    | Sol limono-sableux, sur schistes.                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Cépages</b>                    | 100 % Chardonnay                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Vinification –<br/>élevage</b> | Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage<br>pneumatique, débourage à froid, fermentation<br>thermo-régulée à 16 °C.<br>Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 mois.                                                                        |
| <b>Critères<br/>analytiques</b>   | Degré : 12 % vol.<br>Acidité : 4.3 g/l<br>Sucres : 1.4 g/l                                                                                                                                                                                             |
| <b>Dégustation</b>                | Robe jaune pâle.<br>Vin souple, de bonne garde, aux arômes de fleurs<br>blanches, poire, agrumes et ananas.<br>A servir avec des fruits de mer, un poisson en sauce<br>ou avec un fromage.<br><br>Servir entre 8° et 10°<br><br>À boire dans les 2 ans |



**EARL Le Moulin de la Touche - Vincent HERISSE**

44580 BOURGNEUF-EN-RETZ

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - Port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulinelatouche.com - www.lemoulinelatouche.com