

Domaine de la Coche

CHARDONNAY 2021

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 12,21 %vol ; Sucres Résiduels 1 g/L ; Acidité : 4,4 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.

