



Chardonnay

Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Chardonnay 100 %
Age des vignes	25 ans
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cep/hectares. Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m. Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité
Vinification	40 % macération pelliculaire et 60 % pressurage direct Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C Suivi analytique par un laboratoire œnologique
Elevage	Elevage sur lie fine pendant 6 mois
Caractères du vin	Vin fin, long en bouche et séduisant par son bouquet
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 5 ans Servir frais mais pas glacé, 8° à 10°C
Accord mets et vin	A déguster avec les fruits de mer et les poissons