



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@lemoulindeletouche.com - www.lemoulindeletouche.com

CHARDONNAY

2017

Val de Loire

Identification Géographique Protégé
Pays de Retz

Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Cépages	100 % Chardonnay
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation thermo-régulée à 16 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 mois.
Critères analytiques	Degré : 12 % vol. Acidité : 4,3 g/l Sucres : 2 g/l
Dégustation	Robe jaune pâle. Vin souple, de bonne garde, aux arômes de fleurs blanches, poire, agrumes et ananas. A servir avec des fruits de mer, un poisson en sauce ou avec un fromage. Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans