



**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

<b>Terroir</b>	Sol limono-sableux, sur schistes.
<b>Cépages</b>	100 % Chardonnay
<b>Vinification – élevage</b>	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.
<b>Critères analytiques</b>	Degré : 12 % vol. Acidité : 4,3 g/l Sucres : 2 g/l
<b>Dégustation</b>	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