



CHARDONNAY

Sélection

Appellation :

Val de Loire

Indication Géographique Protégée

Région : Val de Loire (Pays Nantais) proche de l'Océan Atlantique sur le village de La Regrippière à l'Est de Vallet.

Terroir : Socle limono-argileux sur fond d'altération de schistes. Climat océanique tempéré avec une orientation Est/Sud-Est.

Taille & Culture : Guyot simple. Agriculture raisonnée dans le respect de l'environnement, utilisation d'engrais organiques.

Densité de plantation : 6500 pieds / hectares.

Âge des vignes : de 20 à 35 ans.

Rendement : 62 hl / hectares.

Vinification : Pressurage pneumatique et débourbage statique par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à basse température entre 12°C et 15°C. Fermentation malo-lactique en début d'hiver pour partie. Elevage sur lies fines de 6 à 8 mois en cuves souterraines verrées (typiques du Pays Nantais).

Mise en Bouteille : au Domaine.

Accords Mets/Vins : Salades de la Mer, Brochettes de Gambas grillées, Poissons fins, Noix de St-Jacques. Sans oublier que ce vin plaisir peut se déguster en toute occasion à l'apéritif.

Potentiel de Garde : 2-3 ans.

Température de Service : 10-12°C.

Note de Dégustation :

« Chardonnay fin et subtil disposant d'une très grande finesse aromatique évoluant sur des arômes de pêches et de fleurs blanches. La bouche est souple et bien équilibrée laissant place à une délicate minéralité évocatrice de la Loire. »



SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Cépage: 100% Chardonnay

Degré: 12%

Sucres Résiduels : ≤ 0.5gr/L

Fermentation Malo-lactique: partielle (30%)

Passage en fûts: aucun

Filtration: Colle de poissons

Bouchon: Liège

Millésime : 2017

Code EAN: 3770003950141

Produit et Mis en Bouteille par:

D. Houssin.