

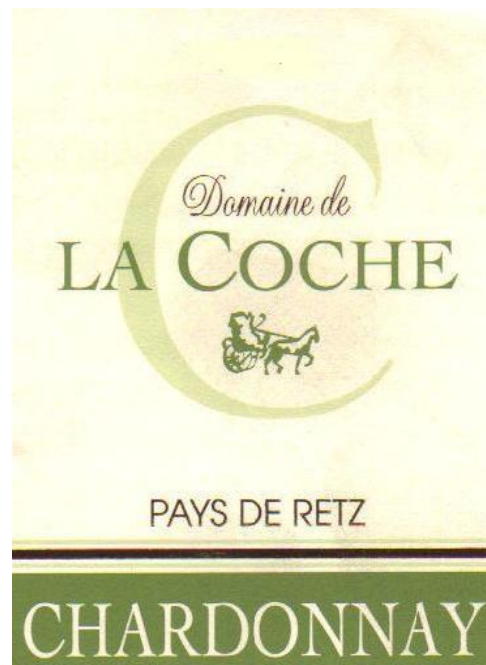
Domaine de la Coche

SAINTE PAZANNE



PAYS DE RETZ

CHARDONNAY 2017 IGP VAL DE LOIRE-Pays de Retz



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<u>Cépage :</u>	100% chardonnay
<u>Age moyen de la vigne :</u>	19 ans
<u>Densité de plantation :</u>	6 600 pieds / ha
<u>Taille courte :</u>	Guyot double
<u>Rendement :</u>	25 hL/ha
<u>Exposition :</u>	Est-Ouest sur coteaux
<u>Terroir :</u>	Sols caillouteux, roche mère schiste dégradé, peu vigoureux
<u>Climat :</u>	Océanique, amplitudes thermiques faibles, arrière saison prolongée pour une maturité idéale
<u>Culture de la vigne :</u>	Lutte intégrée
<u>Vendange :</u>	Mécanique
<u>Vinifications :</u>	classique, débourage poussé, levurage systématique, fermentation alcoolique à 15-17°C, suivi des fermentations malolactique (FML)
<u>Analyse :</u>	Alcool 12.1 %vol Sucres Résiduels 1,5 g/L Acidité : 4,3 g d'H ₂ SO ₄ /L

DEGUSTATION

<u>Visuel :</u>	Robe jaune claire, nuancée d'or. Léger perlant
<u>Nez :</u>	Intense, très aromatique Pomme verte, beurre frais, amande grillée, noisette...
<u>Bouche :</u>	Rondeur agréable qui flatte le palais, la puissance aromatique remonte, puis on a une finale douce et longue en bouche
<u>Accords Mets & Vins :</u>	Crustacés, poissons en sauce, viandes blanches, volailles... Ou simplement pour l'apéritif...
<u>Potentiel de garde :</u>	De 7 à 8 ans.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cL « regain », teinte « antique » fumée.