

IGP Val De Loire

CHARDONNAY



Terroir

*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituées d'un ensemble de petits coquillages typiques de notre terroir

*Sol : très beaux coteaux argilo calcaire au sol caillouteux qui permet de refléter la chaleur sur les raisins pour une maturité optimale

Vignes

*Densité : 9000 pieds/ha

*Age moyen : 20 ans

*Exposition : Sud Ouest

*Taille : Guyot Simple

*Conduite raisonnée et éco-responsable : enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol

*Rapport Feuille/fruit : 2 à 3 rognages pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Plats : blanquette de veau, poulet sauce moutarde, œufs brouillés aux champignons ou asperges

*Fromage : fromage de brebis/chèvre type roquefort

Cépage

100% Chardonnay

Vinification

*Maturité : optimale grâce aux observations et dégustations régulières des baies

*Vendange : mécanique

*Manipulation gravitaire des baies dès réception au chai pour préserver le potentiel œnologique

*Pressurage pneumatique tendre et lent pour extraire et préserver les molécules aromatiques

*Préfermentaire à froid (6°C) pour concentrer les composantes les plus nobles (tanins, précurseurs aromatiques)

*Fermentation inox thermorégulée à 16°C pendant 10j

*Elevage en inox

*Filtration et mise en bouteille en Février – Mars

Potentiel de Garde

3 à 5 ans

Analyse sensorielle

*Visuel : couleur jaune paille à dorée

*Nez : arômes de pain viennois et de fleurs d'Acacia en premier nez. A l'aération, des notes plus fraîches (eucalyptus, réglisse) soutenue par des touches de fleur d'oranger

*Bouche : attaque souple, fraîche sur toute la bouche. Continuité du nez sur des arômes briochés, léger côté acidulé (groseille), notes d'agrumes et de poire. Finale sur le zeste de citron vert et la réglisse