

IGP Val De Loire

Mon CHARDONNAY



Terroir

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

*Sol : argilo calcaire, riche en oligo-éléments, indispensables à la finesse du chardonnay

Vignes

*Densité : 6500 pieds/ha

*Age moyen : 25 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 : 3 rognages pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Plats : Médaillon de veau aux agrumes, pigeons rôtis, palourdes persillées

*Fromage : fromage de chèvre et vache, type cantal vieux ou comté

* Dessert : tarte à l'abricot

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 fût de chêne français (forêt des Bertranges)

*Filtration et mise en bouteille en Juin - Juillet

Potentiel de Garde

5 à 8 ans

Analyse sensorielle

*Visuel : robe jaune or aux légers reflets dorés

*Nez : nez expressif marqué par des notes d'élevage en fût de chêne (café torréfié, pain d'épice)

*Bouche : ample et dense, souple en attaque qui garde une belle fraîcheur. Très belle persistance aromatique sur des notes de caramel au lait avec une pointe de vanille