

IGP Val De Loire

# Mon CHARDONNAY



## Terroir

\*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituées d'un ensemble de petits coquillages typique 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 : 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) pendant 1 an à 100%

\*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