

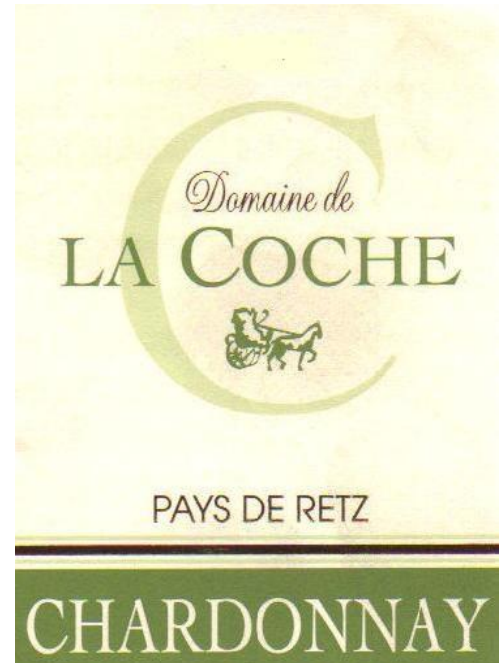
Domaine de la Coche

SAINTE PAZANNE



PAYS DE RETZ

CHARDONNAY 2018 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> | 85 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 12.7 %vol Sucres Résiduels 1,5 g/L Acidité : 4,1 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.