



Chardonnay Vieilles Vignes

IGP Val de Loire

2018

Cépages :

- ❖ Chardonnay 100 %

Le Vignoble :

Le Vignoble s'étend sur 48 hectares de vignes en production sur les communes de Couddes et de Oisly, terres de nos ancêtres. Plus de sept générations, ont vécu en travaillant ce sol, avec passion et amour du vin. Notre engagement est de vous faire partager le fruit de notre travail et de transmettre à nos enfants le respect et les valeurs que nous offrent la nature.

Sélection parcellaire:

La parcelle de ce Chardonnay a été rigoureusement sélectionnées parmi les plus anciens ceps du domaine. Exposé idéalement afin de profiter d'un ensoleillement optimal pour garantir ces arômes aux notes fumées qui en font un vrai vin de caractère.

Vinification et élevage

La Cuvée est issue d'une vendange mécanique et d'un pressurage pneumatique. Les jus de gouttes et de presses sont séparés et vinifiés séparément, en cuve thermorégulées, afin que tous les arômes naturels puissent s'exprimer pleinement. Elevée pendant 6 mois sur lies fines.

Dégustation:

- ❖ Robe : doré clair
- ❖ Nez : délicat légèrement boisé et mielleux.
- ❖ Bouche : structurée et complexe aux notes florales et de fruits sec qui se prolongent en bouche.
- ❖ Garde : 3 à 7 ans

Accords mets/vins: *Saumon fumé, fromage de chèvre, 9-11 °C*