



Chardonnay Blanc 75 cl

Chardonnay Blanc 75 cl - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



Prix : 6.15€

Chardonnay Blanc 75 cl

Chardonnay Blanc

Appellation : Vin de Pays du Val de Loire

Cepages: 100% Chardonnay

Millesime: 2020

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire, effeuillage manuelle et mécanique

Vinification: La vendange mécanique, 80% de récolte est pressuré directement, et 20% est mis en cuve pour une macération péliculaire pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Ensuite un débouillage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

Robe claire et lumineuse aux reflets jaunes Au nez – pomme, argente, ananas avec les notes de caramel, beurre frais et noisette. C'est un vin élégant avec une belle longueur en bouche

Accords: coquillage, fruits de mer, poissons, viande blanche sans sauce, fromages. En kir à l'apéritif. A utiliser également pour cuisiner.

Température de service : Servir frais 8-10°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années, mais sa complexité se révèle après plusieurs années de garde.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)