Val de Loire Chardonnay Blanc Terra Ligeria

IGP Val de Loire, France

L'expression singulière des cépages traditionnels influencés par le terroir et le climat du Val de Loire.
Des vins frais et croquants, ronds et souples, aux arômes intenses et gourmands.

TERROIR

Le Chardonnay s'épanouit superbement sur les différents terroirs de la Vallée de Loire.
Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits mûrs.

VINIFICATION

Pressurage direct. Débourbage léger (500 NTU) à basse température, permettant de conserver le potentiel aromatique du raisin. Fermentation à 18-20°C. Utilisation de bois frais pendant la fermentation, apportant rondeur et complexité.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines avec forte turbidité (1000 NTU) et remise en suspension régulière pour développer le gras jusqu'à la préparation pour la mise en bouteille.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

SERVICE

Déguster frais entre 10 et 12°C.

ASPECT VISUEL

Robe or clair scintillante.

AU NEZ

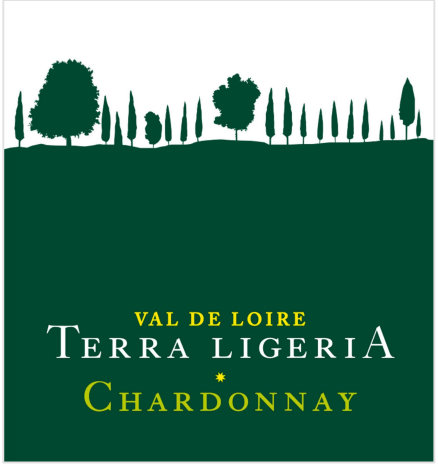
Elégant, raffiné et légèrement toasté, ce joli Chardonnay révèle ses arômes intenses d'agrumes, de poire et d'ananas mûrs et de fleurs blanches.

EN BOUCHE

La bouche est ronde, harmonieuse et pleine de fraîcheur. Dotée d'un très bel équilibre, elle se termine sur des notes pamplemousses.

ACCORDS GOURMANDS

Vin & Plaisir quotidien : poissons en sauce ou grillés, filets de perche, galettes et crêpes aux fruits de mer, brochettes de poulet, omelette au fromage, soufflés.
Vin & Moments festifs : feuilleté de blanc de turbot, bar en croute de sel, spaghettis aux fruits de mer, pétoncles et palourdes farcies, lapin à la bière.



ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

3EFSDF