

Val de Loire Chardonnay

Blanc Terra Ligeria



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. Débourage 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.

CÉPAGES : Chardonnay 100%

SERVICE : Déguster frais entre 10 et 12°C.

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.



Robe or clair scintillante.



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



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

www.lesvignoblesedonis.com