

# Chardonnay Domaine de la Renardière



**SITUATION :** Situé sur les coteaux escarpés de Botz en Mauge en bordure de Loire, près de la corniche angevine, le Domaine de la Renardière bénéficie d'une situation exceptionnelle.

**TERROIR :** La conduite du vignoble est réalisée dans le plus grand respect du terroir.

**VINIFICATION :** Raisins récoltés à pleine maturité. Macération pelliculaire (20% de la vendange). Pressurage en douceur puis fermentation à température modérée afin de conserver le potentiel aromatique du raisin.

**CÉPAGES :** Chardonnay

**TENEUR EN ALCOL :** 11,5 % vol.

**SERVICE :** Servi frais (8-10°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Il accompagnera apéritifs, coquillages farcis (pétoncles, palourdes), poissons (anguille), poissons fumés et carpaccios (saumon, bar, thon), viandes blanches et fromages (chèvres frais).



Robe or clair scintillante.



Élégant et raffiné, il révèle au nez, ses arômes intenses de fruits bien mûrs (poire), ses notes florales et une nuance de caramel.



Bouche fraîche et ronde, marquée par un très bel équilibre. Finale persistante sur des notes de fruits blancs et d'agrumes.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)