



Chardonnay Domaine de la Renardière

IGP Val de Loire, France

PRÉSENTATION

Plantés depuis une vingtaine d'années en cépage Chardonnay, par des vigneron amoureux de ce cépage, les vingt hectares de vignes s'expriment sur un terroir unique de schistes gréseux permettant un réchauffement rapide des sols et une maturation optimale des raisins.

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.

CÉPAGE

Chardonnay

11,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe or clair scintillante.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

