

VAL DE LOIRE - IGP

CHARDONNAY

La Tourlaudiere



Situation

Le Chardonnay Domaine de la Tourlaudière est un assemblage rigoureux de deux terroirs sur les communes de Vallet et de la Chapelle-Heulin.

Cépage

100 % Chardonnay

Terroir

Gabbros et Micaschistes

Vinification

Les raisins sont récoltés et acheminés avec soin jusqu'au pressoir. Après pressurage, la fermentation se réalise avec des levures indigènes. Afin de respecter la fraîcheur et la typicité aromatique la fermentation malo lactique est évitée et températures de fermentation sont maîtrisées.

Le vin est ensuite élevé six mois en fut pour 10 à 30% du volume puis sur ses lie fines 6 à 12 mois avant mise.

Mise en bouteille

A la propriété

Dégustation

Ce Chardonnay type Loire développe des arômes évoquant la pomme, la poire et la noisette. La finale évoque le miel et une touche de vanille due à l'élevage partiel en futs de chêne.

Accords Mets et Vin

Ce Chardonnay fruité et aromatique sera excellent à l'apéritif. Il accompagnera à merveille vos poissons, volailles et fromages.

Garde

5 ans



	Quantité
2017	6000 bouteilles
	Conditionnement
Rabat rentrants	6 X 75 cl
Caisse export	12 X75 cl