

# DOMAINE DE LA RAGOTIERE

## CHARDONNAY

### Originelle 2018

IGP Val de Loire

*Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis*



**Cépage:** 100% Chardonnay

**Région de production:** Vallée de la Loire, proche de l'Océan, sur le canton de Vallet.

**Type de sol:** plantés sur les coteaux de la Ragotière. exposés plein sud, Roche mère : micaschistes.

**Rendement:** 60 hl/ha

**Degré :** 12% Alc./vol.

**Sucre :** <0.5g/l.

**Age des vignes:** 10 ans

**Vendanges :** 13 Septembre 2018. Sélection parcellaire.

**Vinification:** Table de tries, fouloir et égrappoir. Pressurage pneumatique et un débourage. 100% fermentation malolactiques en cuve souterraine ciment (carreaux de verres). Mis en bouteilles le 3 décembre 2018

Cuvée sans sulfites ajoutés.

**Accord Mets/Vins :** Poissons en sauce, volaille de Bresse, fromage type comté 18 mois, apéritif.

**Conservation :** 10 ans



*« Sans sulfites ajoutés, ce chardonnay est l'expression de notre terroir de Schistes dans sa forme la plus originelle. Finesse et fraîcheur à déguster dans l'année. »*

