

# DOMAINE DE LA RAGOTIERE

## CHARDONNAY

### Cœur de Schistes

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 Sanguèze exposés plein sud, les veines de schistes affleurent à la surface.

**Rendement:** 60 hl/ha

**Degré :** 12% Alc./vol.

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

**Age des vignes:** 30 ans

**Vendanges :** septembre. Sélection parcellaire où le Micaschiste affleure la surface de la parcelle.

**Vinification:** Table de tries, fouloir et égrappoir. Pressurage pneumatique et débouillage par le froid. 100% fermentation malolactiques. Mises en bouteilles après précipitations tartriques pas le froid.

**Type d'élevage :** 12 mois d'élevage. 20% élevage en barriques de chêne français récentes et 80% élevage en cuves inox.

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

**Conservation :** 10 ans

*«Robe dorée, nez complexe, floral, agrumes, bouche souple, minérale et longue. Vin de caractère qui allie la gourmandise et la complexité. »*

