

DOMAINE LA MORINIÈRE

CHARDONNAY

IGP Val de Loire

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Chardonnay

Région de production : Val de Loire, plus précisément en limite de l'appellation Muscadet de Sèvre et Maine.

Type de sol : Schiste

Rendement: 85 hl/ha

Vinification: Table de tries, fouloir et égrappoir. Pressurage pneumatique et débouillage par le froid pendant 5 jours. Fermentation alcoolique contrôlée sur 4 semaines. Fermentations 80% malolactiques en cuves souterraines en début d'hiver. Mises en bouteilles après précipitations tartriques pas le froid.

Type d'élevage : 92% vinifié en cuves verrées et 8% en barriques de chêne français de 3 à 10 ans.

Accord Mets/Vins : Bar grillé, Brochettes de crevettes, Noix de Saint Jacques, Comté fruité. Apéritif.

Conservation : 3 à 4 ans



«La robe aux reflets verts est attrayante. Le nez, à l'aération, demeure élégant et subtil, riche en saveurs de fleurs, d'épices, d'agrumes et de menthe. Concentrée, fraîche et minérale, la bouche s'appuie sur des parfums de pierre à fusil et de menthe fraîche. Un vin prometteur!»



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com