

DOMAINE DE LA RAGOTIERE

CHARDONNAY

Originelle 2019

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: 11 ans

Vendanges : 18 Septembre 2019. 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 février 2020

Cuvée sans sulfites ajoutés.

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

Conservation : 1 an

« 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. »

