

# LA NOUVELLE LUNE

## CHARDONNAY

IGP Val de Loire

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



**Cépage:** 100% Chardonnay

**Région de production :** Vallée de la Loire, sur notre propriété du Château de la Ragotière

**Sol :** Micaschistes

**Exposition:** Sur un coteau très pierreux exposé plein sud

**Taille :** Guyot double

**Rendement :** 50 hl/ha.

**Degré :** 12% Alc./vol.

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

**Age des vignes :** de 35 ans

**Récolte :** Septembre 2020

**Vinification:** Pressurage pneumatique et débourage avant la fermentation alcoolique contrôlée à 14-16°C

Elevage sur lies fines 12 mois en cuves ovoïdes de 10 hectolitres.

**Embouteillage :** Octobre 2021

**Accord Mets/Vins :** Coquille St-Jacques, un bar à la croute de sel, un poisson au beurre blanc

**Conservation :** A boire maintenant ou à garder de 3 à 5 ans.



*«Nez complexe sur l'évolution de notes de coing, de citrons confits, de bananes séchées parsemée d'épices telles que la cannelle. La bouche sur le gras et la rondeur du pain d'épices nous offre un vin généreux où nos sens sont exaltés par la finesse et la fraîcheur du réglisse. Le final enveloppant nous restitue toute l'intensité d'un vin doté d'une grande longueur..»*

