

# La Belle Vie

## CHARDONNAY

IGP Val de Loire  
*Vin certifié Agriculture Biologique*



**Cépage:** 100% Chardonnay

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

**Type de sol:** Schiste sur un coteau de la Sanguèze très pierreux orienté Sud Est

**Rendement:** 75 hl/ha

**Degré :** 12% Alc./vol.

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

**Age des vignes:** 30 ans

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

**Type d'élevage :** 8 mois d'élevage en cuve enterrée à carreaux de verre.

**Accord Mets/Vins :** Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches, coquilles Saint Jacques, fromages à pâte dure, Apéritif.

**Conservation :** 2 à 4 ans

*« Nez intense et complexe de fruits exotiques, fruits au sirop. La bouche est ample et puissante à l'onctuosité de la crème pâtissière. La finale est très fraîche et gourmande »*



**Les Frères Couillaud**

Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France  
[www.freres-couillaud.com](http://www.freres-couillaud.com)

