

LA NOUVELLE LUNE

CHARDONNAY

IGP Val de Loire

Vin certifié Agriculture Biologique par CERTIPAQ BIO - FR-BIO-09



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

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

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

Embouteillage : Octobre

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.»

