

Chardonnay

Cépage : Vin issu de Chardonnay 100% Rendement : Rendement moyen, 60hl/ha.

Sol : Terres argilo-calcaires.

Vinification : Pressurage direct de la vendange. Puis précipitation au froid (10°C) pendant 24h afin que toute la matière en suspension se dépose. Ce n'est qu'ensuite que la fermentation pourra débuter. Elle durera 18 à 21 jours, contrôle de la température pour préserver les arômes naturels du raisin.

Conseil : Vin devant être servi à une température de 10 à 12°C.
Idéal avec les coquillages et les poissons cuisinés à la crème.
Agréable également avec des viandes blanches cuisinées en sauce.