



Chardonnay 2017

IGP Ardèche



Le cépage Chardonnay

Cépage caractéristique des grands vins blancs de Bourgogne, il est aussi cultivé en Champagne (blanc de blanc).

C'est un cépage qui se plaît partout. Les Chardonnay sont des vins amples et souples de bonne garde, aux arômes fins et fruités de pomme, agrume, ananas associés à des notes de caramel et des notes minérales ou beurrées.

Vinification

Le Chardonnay est récolté très tôt (début septembre, parfois fin août).
La vendange se fait à la pointe du jour et le raisin est pressé le plus tôt possible.
La fermentation en cuve inox est surveillée et refroidie régulièrement.
Pas de malo afin d'obtenir un maximum de fraîcheur. Pas de fût.

Caractéristiques du Chardonnay 2017

Robe jaune pâle, frais, tendre et fruité avec des notes d'ananas,
ce Chardonnay attend l'apéritif,
accompagnera parfaitement fruits de mer et autres poissons grillés
ainsi que les viandes blanches.



Médaille d'or Concours international de Lyon 2018.

Suggestion d'accompagnement

Un picodon (fromage de chèvre sec) ou un poisson d'eau douce grillé.

Température de service idéale : 8°