

CHARDONNAY 2018

IGP VAL DE LOIRE

« Un chardonnay vif et fruité »

Pour Donatien Bahuaud les vins élaborés en monocépage sont ceux qui expriment le plus simplement, l'influence que les terroirs peuvent avoir sur un vin. Au-delà des sols et des climats que Donatien connaissait parfaitement, ce sont surtout ses intuitions et ses secrets de fabrication qui permettaient de révéler les secrets portés par nos cépages ligériens au travers de ces IGP du Val de Loire.

Le secret pour révéler la maturité

Pour ce vin, l'attention a été portée sur le choix des sols. Planté sur un terroir de schiste sélectionné pour sa précocité, notre Chardonnay bénéficie ici d'une maturité optimale. La matière première qui en découle, offre de la vivacité mais surtout des notes de fleurs blanches et d'agrumes bien mûrs.

Temps d'élevage : 5 mois sur lies fines

Le vignoble

Cultivé sur la partie ouest du vignoble du Val de Loire, il s'agit d'une sélection de parcelles de Chardonnay plantés sur un terroir majoritairement schisteux, réputé comme précoce. La plus grande attention est apportée à la maturité optimale de ces Chardonnay lors de la récolte

De la vigne à la cave

Cépage : 100% Chardonnay

Sols / Terroirs : Schisteux, graviers

Vignes : Sélection de parcelles situées entre Nantes et Saumur

Type de vinification : Après le pressurage, le moût fermente à basse température (entre 15 et 18°C). La maîtrise des températures favorise le développement des arômes délicats du Chardonnay et permet de préserver toute la richesse et le fruité des raisins

La Dégustation

Robe : Jaune pâle

Nez : Dominante florale (fleurs blanches) avec une pointe d'agrumes et des notes de fruits à chair blanche (pêche)

Bouche : Ronde, structurée et fraîche. Arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche bien mûrs (pêche) et de brioche

Du verre à l'assiette : Apéritif, Cabillaud au beurre blanc, Escalope de dinde et champignons

Température de service : entre 8 et 10°C

Temps de garde : de 2 à 3 ans

Sucres résiduels : < 2 gr/L

