

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

IGP VAL DE LOIRE

Chardonnay

Millésime 2023

ENCÉPAGEMENT :

Chardonnay 100 %

TERROIR :

Age moyen des vignes : 4 ans

Sols : Argilo-Calcaires



MODE DE CULTURE ET DE VINIFICATION :

Culture : travail du sol, agriculture raisonnée HVE3. Vendanges manuelles.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique L'élevage se poursuit pendant environ 4 mois sur lies fines, puis le vin est filtré et conditionné.

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

vin blanc aux saveurs fraîches et tendres se boit à l'apéritif. Il se marie très bien avec le poisson.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 8 et 10 °.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe or jaune pâle. Nez ouvert de pêche mûre et d'abricot mais qui évolue vers des notes d'agrumes et de fruits de la passion. Une bouche marquée par la fraîcheur