

# DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

IGP VAL DE LOIRE - CHARDONNAY

Millésime 2024

**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 :**

La robe jaune perle s'ouvre sur un nez expressif et attrayant qui associe des odeurs des fleurs et des fruits de la passion, ananas. La bouche à l'attaque franche offre une matière charnue, de la vivacité, de l'équilibre sur la fraîcheur.