

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire - IGP VAL DE LOIRE

CHARDONNAY - Millésime 2025



ENCÉPAGEMENT :

Chardonnay 100 %

TERROIR :

Age moyen des vignes : 6 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 : Robe jaune pale aux reflets d'or blanc.

Nez : Nez ouvert de pêches mûres, de poires et de mirabelles (fruits à chair blanche)

Bouche : Attaque tendre évoluant sur un bel équilibre à la fois de rondeur et de fraîcheur.

Impression générale : Son caractère frais, rond et tendre en fruits en fait un excellent compagnon pour des moments de dégustation spontanés ou des accords mets-vins légers, tout en séduisant par sa belle harmonie générale.