



CHARDONNAY 2022

Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chardonnay
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox à basse température
Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle
Arômes : fleurs blanches (pêche)
Bouche : gourmand, bel équilibre entre vivacité et rondeur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner des fruits de mer, du poisson grillé ou de la viande blanche.
Avec du Morbier ou de l'Abondance.



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

