

# Chardonnay 2011

Cépage : 100% Chardonnay

## Critères techniques d'élaboration

- Attente d'une belle maturité de cépage sur l'un des domaines parmi les plus précoces du Saumurois.
- Travail adapté (respect de la vendange, contrôle des températures de fermentation alcoolique en cuve inox...) pour une valorisation optimale de ce cépage essentiellement récolté dans le Val de Loire. Ce type de vinification permet d'obtenir des vins frais et flatteurs pour des cuvées printanières.

## Dégustation

- La robe : brillante aux reflets paillés - verdâtres soutenus, constellée de fines effervescences.
- En nez : très printanier, fleur blanche (acacia) avec une touche de la suavité du Troène, tempérant « l'acidulé » de la pomme... l'ensemble surplombé par une dominante fougère fraîche.
- En bouche : une attaque ample, relativement pleine, avec une bonne impression de « maturité », avec « volume » et une suave finale de « beurre frais ».

## Conseils de service

- Excellent vin de coquillages :
  - \* coques, palourdes, amandes,
  - \* de crevettes, écrevisses, langoustines.
- Servir frais à une température de 8-10°C sur la table et de 11-12°C à la consommation



## PALMARES POUR LE CHARDONNAY

***2008 - Concours Régional des Vins de Pays du Val de Loire : Médaille de Bronze (Millésime 2007)***

***2007 - Foire au Vins de Thouars Médaille Argent***

***2006 - Sélection au Guide Hachette des Vins : Millésime 2004***

***2003 - Foire au Vins de Thouars Médaille Argent***