



Cuvée Mr



Vignoble

Région : Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher

Cépage : Chardonnay

Appellation : Indication Géographique Contrôlée

Sol : Argile à silex

Superficie : 1 ha

Âge moyens des vignes : 30 ans



Vin

Alcool : 13°

Contenance : 75 cl

Température : 10/11°

Durée de garde : 7 ans

Dégustation : Robe or clair, reflets argentés.

Nez aromatique, pêche de vigne, agrumes, fleurs blanches, note résineuse. La touche d'élevage en fût de Chêne apporte une densité en bouche sans pour autant dominer le fruit. Un blanc fringant aux qualités de matière, de présence.

Association : Apéritif, escargots à la crème d'ails, saumon fumé, tête de veau, andouillette au vin blanc, cèpes, chèvre chaud pané, comté, salade de fruits frais, tarte tatin chaude avec sa crème.



Vinification

Vendange et égrappage mécanique, enzymage, pressurage, débourbage au bout de 4h, filtration des bourbes, **fermentation** alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16° soutirage, élevage sur lies fines jusqu'au mois de janvier, collage, précipitation tartrique, filtration et **mise en bouteilles** en février



Viticulture

Conduite de la vigne et culture :

Culture raisonnée (HVE), taille guyot et demi-baguette effeuillage, enherbement.

Rendement : 50 hl/ha

