

DOMAINE DE LA RAGOTIERE

CHARDONNAY

Cuvée Prestige

IGP Val de Loire

Vin certifié Agriculture Biologique par CERTIPAQ BIO - FR-BIO-09



Cépage: 100% Chardonnay

Région de production: Vallée de la Loire, proche de l'Océan, sur la commune de Vallet.

Type de sol: Schiste sur un coteau de la Sanguèze très pierreux orienté Sud Est

Rendement: 75 hl/ha

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes: 30 ans

Vinification: Table de tries, fouloir et égrappoir. Pressurage pneumatique et débourbage par le froid. 100% fermentation malolactique. Mises en bouteilles après précipitations tartriques pas le froid.

Type d'élevage : 12 mois d'élevage. 15% élevage en barriques de chêne français et 85% élevage en cuves inox.

Accord Mets/Vins : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches, coquilles Saint Jacques, fromages à pâte dure, Apéritif.

Conservation : 4 à 6 ans

« Robe or Pâle, reflets brillants. Le nez s'ouvre sur des notes minérales et de tilleul, perception agrumes et pêche à l'aération. Bouche souple, matière élégante assez corpulente. Un chardonnay charmeur. »



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

