



**CHARDET** (*marque déposée*)  
**Vin de Pays du Val de Loire**  
**Exceptionnel bi-cépage**

*Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra  
Vitis*

**Cépages :**

50% Chardonnay  
50% Melon de Bourgogne

**Région de production:**

Vallée de La Loire, proche de l'Océan, à Vallet

**Sol :**

Silico argileux, sur mica schistes.

**Rendement :**

66 hl / ha

**Vinification:**

Sélection des meilleurs jus pour Chardonnay et Melon de Bourgogne avec assemblage avant fermentations alcooliques et malolactiques et passage partiel en barriques de chêne. Embouteillage après précipitations tartriques par le froid et filtration stérile.

**Accord Met/Vin:**

Ce mariage de la fraîcheur du Melon de Bourgogne, avec le charnu du Chardonnay en fait un vin très complexe qui pourra être servi aussi bien sur : fruits de mer et coquillages, huîtres, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches

**Conservation :**

4-5 ans