

DOMAINE DE LA RAGOTIERE

CHARDONNAY

Cœur de Schistes

IGP Val de Loire

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage: 100% Chardonnay

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

Type de sol: plantés sur les coteaux de la Sanguèze exposés plein sud, les veines de schistes affleurent à la surface.

Rendement: 75 hl/ha

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes: 30 ans

Vendanges : septembre. Sélection parcellaire où le Micaschiste affleure la surface de la parcelle.

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

Type d'élevage : 12 mois d'élevage. 25% élevage en barriques de chêne français récentes et 75% élevage en cuves inox.

Accord Mets/Vins : Poissons en sauce, volaille de Bresse, fromage type conté 18 mois, apéritif.

Conservation : 10 ans

«Vin de caractère qui allie la gourmandise et la complexité. »

