

# DOMAINE DE LA RAGOTIERE

## CHARDONNAY

### Cuvée Prestige

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 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 débouillage 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](http://www.freres-couillaud.com)

