

Chardonnay

« Les Montées de St Lay »

IGP* CÔTES DE LA CHARITÉ

* Indication Géographique Protégée

100% CÉPAGE CHARDONNAY

Le Chardonnay nous renvoie à notre culture bourguignonne. Sur les sols argilo-calcaires de St Lay, ce cépage s'exprime pleinement. Vendangé « à l'ancienne », nous le pressons directement. Nous obtenons un vin à la belle robe dorée, souple, fruité et d'une rondeur tentatrice. Vous pourrez l'apprécier avec un tartare de saumon, un plat de veau en sauce, d'agneau ou encore un poisson.

Millésime 2016

Date de vendanges : 7 octobre 2016

Arômes : attaque fraîche et ronde sur des notes d'agrumes et de litchis. Belle longueur et puissance en bouche où l'on retrouve des arômes de sous-bois.

Degré alcoolique : 13 % Acidité : 4,1
Rendement : 49 hl / ha
Production : 1 900 bouteilles

Sols

Argilo-calcaires à tendance ferrugineuse.

Superficie

0,30 ha de Chardonnay.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et directement pressés. Après un débouillage de 24 heures, le jus est enfuté en tonnes (fût de 600l) dans lesquelles on effectuera les fermentations alcoolique et malo-lactique.

Élevage

Notre Chardonnay est élevé 8 à 10 mois sur lies fines (avec batonnages réguliers) puis mis en bouteille.



Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

Les Berthiers - 58150 Pouilly-sur-Loire - Tél. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedagueneaufilles@wanadoo.fr
www.s-dagueneau-filles.fr