

# 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 2013

**Date de vendanges** : 11 octobre 2013

**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 : 12,70 %      Acidité : 4

Rendement : 40 hl / ha

Production : 1 200 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 - Tel. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedagueneaufilles@wanadoo.fr  
www.s-dagueneau-filles.fr