

# Chardonnay

## Les Montées de St Lay

IGP\* CÔTES DE LA CHARITÉ

\* Indication Géographique Protégée

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 2018

**Date de vendanges** : 20 septembre 2018

**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 : 14 %      Acidité : 3,8

Rendement : 35 hl / ha

Production : 1 400 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 débourage de 24 h, 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.



## Nos récompenses

- Guide Gilbert & Gaillard 2020 - **Médaille d'or**
- Guide Dussert Gerber 2021



GUIDE  
DUSSERT-GERBER  
VINS 2021

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](http://www.s-dagueneau-filles.fr)