



RÉGION : France

CLASSIFICATION : Vin de France

CÉPAGES : 100% Chardonnay **COULEUR :** Vin blanc

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Ce Chardonnay provient de plusieurs parcelles en France.

GÉOLOGIE DU SOL

Sols argilo-calcaires, terroirs de prédilection des grands Chardonnay.

VIGNOBLE

Rendement : 60 hectolitres / hectare.

VENDANGES

Vendanges mécaniques.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle bourguignonne. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16°C.

ELEVAGE

Elevage en partie en fûts de chêne pendant 8 mois avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle intensité aromatique avec des notes de citron, de pêche et de melon. La bouche est facile et plaisante.

ACCORDS METS & VINS

Se marie élégamment avec les viandes et poissons nobles et de belle texture (veau ou volaille en sauce blanche, bar rôti, mais également foie gras) ou les crustacés grillés et en sauce (gambas, homard, langouste...). Délicieux aussi en apéritif et sur des fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

11-13°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

A boire dans les 2 ans

ANALYSES

%Vol : 12,8 - SR (g/L) : 1,4 - AT (g/L ac. tartrique) : 5,15

contient des sulfites

CENTILISATION

75 cl



Des vins agréables, flatteurs et généreux. Des profils aromatiques adaptés à votre goût. Une sélection exigeante pour un vin de plaisir. La qualité des vins Moillard est constante et irréprochable.