



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

## Chardonnay

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 5 ans

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : (courant septembre.)

**Vinification :** Pressurage direct vinifié en cuve avec une thermo régulation. Elaboré avec un léger bâtonnage, il est mis en bouteille courant Mars.

### Caractéristiques :

**Robe :** Jaune pâle brillant.

**Nez :** Des arômes de fruits blancs, d'agrumes, de fruits secs et pains grillés bien typés.

**Bouche :** Tout aussi aromatique, montre beaucoup de volume, avec ce qu'il faut de fraîcheur pour donner au vin du relief et de la structure.

**Service :** Vin jeune, à servir frais. (9 -10°C) il trouve sa place à l'apéritif, asperges sauce mousseline, poissons (curry de lotte, gambas à la plancha) volaille à la crème.

**Conservation :** Excellente conservation de 2 à 4 ans.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : [www.muscadet-perraud.com](http://www.muscadet-perraud.com) - mail : [domaine.vinconniere@wanadoo.fr](mailto:domaine.vinconniere@wanadoo.fr)