

CHARDONNAY ELSA



100 % Chardonnay



Schistes, tuffes



0 - 4 ans

IGP VAL DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE



Les raisins, issus de cépage Chardonnay, sont récoltés à la machine entre fin septembre et mi-octobre selon la maturité.

La vendange est directement pressée. Le jus sortant du pressoir est débourbé (décanté) avant de fermenter entièrement en cuve inox.

L'élevage est en partie en barrique afin de le laisser s'arrondir et gagner en arômes épicé et vanille. La cuvée est assemblée avant la filtration.

Le vin est filtré sur filtre tangentiel dans l'hiver et mis en bouteille au printemps.



Arômes de fruits
blanc et légèrement
vanillé. Rond et
souple.

temp. de service : 6°C

SEC



- Apéritif / Kir
- Plateaux de fruits de mer
- Poissons blancs en sauce (sandre, anguille, lieu jaune, brochet...)
- Blanquette de veau
- fromages (comté, beaufort, emmental)



INGREDIENTS
& NUTRITION



E (100 ml) :
328kJ / 79kcal



Domaine de la Chesnaie - SCEA MICOU
26 rue de la chapelle 49260 VAUDELNAY
02 41 52 20 61 - 06 42 55 52 50
contact@micoudomainedelachesnaie.com