

Chardonnay “Prestige”

AOP SAVOIE BLANC

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

A l’abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive et St Jean de la Porte, au coeur de la Combe de Savoie que s’étendent nos vignes.

Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes. Sol argilo-calcaire d’éboulis pierreux, coteaux pentus, plein sud ensoleillés.

Production

30 000 Bouteilles

Vinification

Vendanges mécaniques

Pressurage pneumatique direct

Débourbage sévère

Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox thermo-régulées environ trois semaines pour favoriser le fruit .

Fermentation malolactique pour amener de la rondeur.

Batonnage des lies deux fois par semaine.

Dégustation

Oeil : Or discret d’un vin riche

Nez : Forte expression aromatique d’un Chardonnay issu du terroir, aux odeurs laissant deviner des raisins de très bonne maturité.

Bouche : Bonne attaque grasse et onctueuse, il a pour lui une certaine fraîcheur de jeunesse et la plénitude d’une riche matière qui permet de le garder.

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille le poisson, quenelles en sauce, soufflé de poisson, volaille...

A boire dès aujourd’hui entre 10°C et 12°C, jamais glacé.

Ouvrir la bouteille 30 min avant la dégustation.

Garde

A boire maintenant jusqu’à 10 ans.

