

Chardonnay

IGP Ardèche Blanc 2018

12,5 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Chardonnay 100%



Vignoble

Surface : 1.2 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement moyen : 30 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines naturelles. Ebourgeonnage manuel.



Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit et manuelle. Pressurage. Léger débourage. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation Malo-lactique. Elevé sur lies durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration clarifiante. Pas de stabilisants.



Dégustation



16°C maximum



Vin de couleur jaune pâle doré aux arômes de fleurs blanches, de pain d'épices et de cacahuètes grillées (chouchous) est tout en finesse.



Parfait à l'apéritif, mais aussi sur des volailles.



Garde

8°C à 10°C

3 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

