

Chardonnay

« Vin de France » Blanc 2021

13 % 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 : 0,8 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement moyen : 35 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 végétales. Ebourgeonnage manuel.



Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit et manuelle. Pressurage. Léger débourageage. 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.

SO2 total < à 20 mg/L.



Dégustation



16°C maximum



Vin de couleur jaune pâle aux arômes rappelant la poire, les fruits exotiques et le pain d'épices beurré. La bouche, riche et juteuse, s'achève sur de beaux amers soutenus par une jolie acidité.



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



Garde

8°C à 10°C

3 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

