



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2022

CHARDONNAY

IGP VAL DE LOIRE



Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

Nature du terroir : argilo-schisteux

Âge des vignes : 40 ans

Cépages : 100 % chardonnay

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique et biodynamique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct.
Fermentation en cuves inox thermorégulées.
Élevage en cuve, stabilisation tartrique par le froid.



DÉGUSTATION

La couleur jaune or intense présente une belle limpidité pour un vin sur cuve. Le nez libère une belle expression fruitée (pêche), des effluves de fleurs d'acacia et une petite note lactée. La bouche est ample et suave et donne une impression de douceur dans une belle harmonie tendre.

ACCORDS

Idéal avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer.

SERVICE

Service aux alentours de 10°C.