



DOMAINE DES TILLEULS



Nome: CHARDONNAY Sélection

Annata: 2018

Regione: Val de Loire (Pays Nantais)

Denominazione: IGP Val de Loire

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% CHARDONNAY

Formato: 750 ml.

Coltura: le vigne da cui si produce questo vino hanno una età di 30 anni, nella zona di La Regrippière. Il terreno è a base di limo-argilla su fondo di micascistoso. Clima oceanico temperato con orientamento Est / Sud-Est. Il sistema di allevamento è a Guyot semplice in agricoltura ragionata nel rispetto dell'ambiente e uso di fertilizzanti organici.

In cantina: Pressatura pneumatica con sedimentazione statica. La fermentazione alcolica è fatta a bassa temperatura controllata (16° – 18°). L' affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di vetro sotterranee (tipiche del Pays Nantais).

Caratteristiche: Di colore giallo chiaro brillante, con riflessi verdi. Naso gradevole di frutta a polpa bianca e fiori primaverili. Al palato, uno stile che privilegia la delicatezza, teso, e vivace. Bella intensità aromatica, senza fronzoli, e di bella persistenza.

Abbinamenti: Antipasti, insalate di mare, terrine di pesce, spiedini di gamberi alla griglia, insalata fredda di pollo e verdure, involtini primavera di granchio e avocado.

Servizio: 10-12 °C