

Fiche technique

IGP Côtes de la Charité Blanc 2024



<i>Cépage</i>	Chardonnay
<i>Superficie</i>	2,5 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Ouest
<i>Age des vignes</i>	26 ans
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 12 mois en fûts de 400 litres.
<i>Garde</i>	3 ans
<i>Dégustation</i>	<p>Nez</p> <p>Le 1er nez se montre discret dévoilant des odeurs rappelant la noisette de beurre frais. A l'aération, des notes florales, de pain d'épice se développent. L'olfaction est ensuite complétée pour des arômes de fruits jaunes avec en particulier la pêche.</p> <p>Bouche</p> <p>L'attaque est franche et droite, puis le bouche gagne en profondeur et en volume avant de s'étirer vers une longue finale portée par une fraîcheur affirmée. Des saveurs de fruits à coques, de mousse de fruits jaunes animent le palais.</p>
<i>Accord mets-vins</i>	Veau aux morilles, Risotto aux noisettes et parmesan.