



Lafollie Chardonnay

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la santé des vignes. Les raisins sont cultivés sur des sols variés, adaptés à l'expression du Chardonnay.
- Vinification : Les raisins sont vinifiés à basse température (16 à 18 °C) pour préserver la fraîcheur et les arômes. Cuvaison longue de 15 à 20 jours pour une extraction optimale des saveurs.
- Élevage : Embouteillage réalisé 6 mois après la récolte pour assurer une stabilisation et une intégration des arômes.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune paille fraîche.
- Nez : Arômes d'agrumes, de fruit de la passion, avec une touche minérale en finale.
- Bouche : Riche, avec une belle rondeur, équilibrée par une fraîcheur vivifiante.

ACCORDS METS ET VIN

S'accommode parfaitement avec :

- Poissons en sauce aux épices (comme le turbo sauce moutarde).
- Viandes blanches (poulet au citron, curry de pintade).
- Idéal également en apéritif.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols variés du Val de Loire, permettant une expression riche et complexe du cépage Chardonnay.

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay, révélant la pureté et la richesse du cépage.

CARACTÈRE

Le Chardonnay "Lafollie" est un vin blanc riche, offrant une belle volupté, un gras naturel et une complexité aromatique.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 à 4 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier toute sa richesse.

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc, élancé, pour permettre aux arômes de s'exprimer pleinement.