



« La Prétendante »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement favorisant la bonne santé de la vigne. Les raisins sont cultivés sur des sols parfaitement adaptés à l'expression du Chardonnay.
- Vinification : Les raisins sont égrappés puis fermentés selon des méthodes sélectionnées afin de capturer toutes les nuances du fruit.
- Élevage : Élevage en cuves pendant 8 mois sur lies afin de préserver la fraîcheur des notes beurrées et l'intégrité aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune paille d'orge, éclatante de fraîcheur.
- Nez : Il révèle de subtiles notes de fruits blancs bien mûrs, de fleurs délicates et une touche élégante de beurre frais qui signe son identité gourmande..
- Bouche : Riche, dotée d'une belle rondeur, équilibrée par une fraîcheur délicatement beurrée ; ce Chardonnay de haute qualité s'adapte parfaitement à la gastronomie comme à une dégustation plaisir.

ACCORDS METS ET VIN

- Apéritif
- Poissons à la texture crémeuse
- Viandes blanches

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 Chardonnay.

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

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

CARACTÈRE

Le Sauvignon "Lafollie" est un vin blanc sec, caractérisé par des arômes fumés incomparables, une fraîcheur éclatante et une belle minéralité.

CONSOMMATION

À déguster idéalement dans les 3 à 5 ans après la mise en bouteille pour profiter de toute sa fraîcheur.

TYPES DE VERRE

Un verre à vin blanc élancé permettant une meilleure expression aromatique.