

DOMAINE DE LA  
PAPINIÈRE

— CHARDONNAY —  
IGP DU VAL DE LOIRE



« ce vin dévoile des arômes  
très fins de fleurs  
blanches »



VINS DE NANTES ET DE LOIRE

# FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du VAL de LOIRE
CÉPAGE:	Chardonnay
COULEUR:	Blanc
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	2g/L
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

**TERROIR:** Sol limono argileux profond sur le plateau de Tillières

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuse méthode alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Vigne palissée et effeuillée.

Vignes étroite de 7ans. Surface de 2.60 ha, Rendement (30hl/ha)

**VINIFICATION:** Vendange mécanique de nuit ou le matin. Egrappés et triés. Macération de 12H obtenir un vin plus gras. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière, qui sont filtrées et réintégrées au moût. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) pour obtenir un maximum d'arômes.

Une fois la fermentation terminée le vin est soutiré sur lie fine.

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Filtration et mise en bouteille

**NOTES VISUELLES:** Dans une jolie robe jaune pâle, très brillante

**NOTES OLFACTIVES:** ce vin dévoile des arômes très fins de fleurs blanches (chèvrefeuille), de citron qui évoluent vers des notes fraîches de clémentine, de rhubarbe.

**NOTES GUSTATIVES:** La bouche nous offre des sensations fraîches d'agrumes et de rondeur, avant une finale ample, longue et saline.

**ACCORD:** On le choisira pour accompagner sur une sole meunière, du chèvre ou un bar grillé.

**SERVIR à 8-10°C**

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Domaine de la PAPINIÈRE  
2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •  
E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com