



# CHARDONNAY

## - IGP VAL DE LOIRE -

### APPELLATION

IGP Val de Loire

### COULEUR

Blanc

### MILLÉSIME

2022 : Printemps et été marqués par la chaleur et la sécheresse. Millésime très solaire, chaud mais très qualitatif. Les jus sont colorés, très riches et très sucrés.

### CÉPAGE

100% Chardonnay

### PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).  
Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans nos vignes.

En conversion à l'Agriculture Biologique.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Vinifié en cuve souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

### ÉLEVAGE

Vin élevé pendant 9 mois.

### DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol

### DÉGUSTATION

Température de service : 9-11°C.  
Le potentiel de garde est de 3 ans.

### ACCORDS METS/VINS

Avec une salade, des grillades ou tout simplement à l'apéritif!

### CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne (75 cl).  
Carton de 6 bouteilles.

DOMAINE MÉNARD-GABORIT

34 la Minière, 44690 Monnières, FRANCE | Tél : +33 (0)2 40 54 61 06 | [contact@domainemenardgaborit.com](mailto:contact@domainemenardgaborit.com) | [www.domainemenardgaborit.com](http://www.domainemenardgaborit.com)

