



KLIMA - Chardonnay -

Produit sur nos meilleures parcelles sur la commune de Monnières, ce Chardonnay est élevé 12 mois sur ses lies en fût.

APPELLATION

Vin de France, 100% Chardonnay.

COULEUR

Blanc sec.

MILLÉSIME

2023 est un millésime marqué par un printemps et été humide mais une très belle arrière-saison qui donnera des jus équilibrés.

Un millésime prometteur et de garde.

TERROIR

Commune de Monnières. Sol argilo-limoneux.

Exposition Sud-Est.

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).

Certifié Agriculture Biologique.

Sols labourés (labours de printemps, disques et lames).

Nous n'utilisons pas de produits chimiques dans nos vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût.

Vinifié dans des fûts de chêne de 300 litres.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 12 mois en fût.

DEGRÉ D'ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 12°C.

Potentiel de garde de 5-8 ans min.

ACCORDS METS & VINS

Homard ou langouste grillé(e), poularde à la crème.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne « Légende » (75 cl), cirées et numérotées. Carton rabat de 6 bouteilles.

DOMAINE MÉNARD-GABORIT - Vignerons Indépendants -

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

