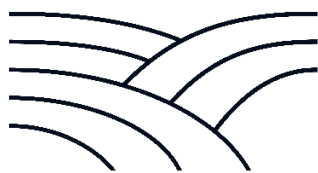


LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



IGP CHARDONNAY

CÉPAGE :
Chardonnay 100%

Terroir : argilo-schisteux
Degré : 12.5%

VINIFICATION :

La récolte mécanique se fait uniquement le matin pour bénéficier des températures clémentes de la nuit et protéger la récolte de l'oxydation : pour bien exprimer ses arômes intenses et favoriser un bon volume de bouche nous pratiquons une petite macération pelliculaire de 8 heures environ.

Après un pressurage doux, les jus sont flottés puis mis en fermentation à basse température pour exprimer tous les arômes et préserver la fraîcheur du fruit.

Après un achèvement complet de fermentation alcoolique, un petit soutirage est réalisé avec un élevage sur ses lies afin d'affiner l'enveloppe de la bouche et de fixer les arômes puis filtration et conditionnement.

DÉGUSTATION :

La robe limpide et brillante, couleur jaune pâle, s'ouvre sur un nez complexe entre les arômes de bonbons et un petit goût de noisette en fin de bouche.

ACCORDS METS & VINS:

Ce blanc sec à la fois sec et fruité accompagnera parfaitement une entrée, des fruits de mer et même des poissons en sauces.

A servir très frais entre 8°C et 10°C.

CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl et en Bag-in-Box de 5L - 10L ou 20L.

DOMAINE DE VILLENEUVE
LEFORT ET FILS
3, Villeneuve - Trémont
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26
E-Mail : gaeclefortetfils@orange.fr
<http://www.domainedevilleneuve.fr>