

# DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

---

## Chardonnay

**Appellation** : Vin de Pays du Val de Loire

**Cepages**: 100% Chardonnay

**Millesime**: 2015

**Sol** : silex, argilo-calcaire

**Méthodes culturales** : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire, effeuillage manuelle et mécanique

**Vinification**: La vendange mécanique, 80% de récolte est pressuré directement, et 20% est mis en cuve pour une macération péliculaire pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Ensuite un débourbage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

**Production annuelle**: 15 000-20 000 bouteilles

### Dégustation

- Robe claire et lumineuse aux reflets jaunes
- Au nez – pomme, argume, ananas avec les notes de caramel, beurre frais et noisette.
- C'est un vin élégant avec une belle longueur en bouche

**Accords**: coquillage, fruits de mer, fromages

**Température de service** : Servir frais 8-10°C

**Potentiel de garde** : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années, mais sa complexité se révèle après plusieurs années de garde.



### S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

[www.domainemoncourt.fr](http://www.domainemoncourt.fr)

SIRET 40171466200 RCS B 401714662