



Fiche technique

IGP Côtes de la Charité Blanc 2020

<i>Cépage</i>	Chardonnay
<i>Superficie</i>	2,5 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Ouest
<i>Age des vignes</i>	24 ans
<i>Culture</i>	Depuis de nombreuses années, nos pratiques culturales évoluent dans le respect de l'environnement : travail des sols, pas d'herbicide, enherbement, confusion sexuelle... Et en 2020 nous avons été certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) par l'organisme Ecocert.
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 10 mois dont 40% en fût
<i>Garde</i>	3 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Le nez est expressif. Il livre des arômes intenses et élégants d'épices douces, de caramel, de miel. De délicats arômes lactés complètent l'olfaction. Bouche Une attaque douce s'ouvre sur un palais rond, généreux soutenu par un élevage maîtrisé. Des notes de fruits secs, de pain d'épices animent la bouche.
<i>Accord mets-vins</i>	Poularde à la crème, Gambas au curry.