

Chardonnay Vin de France

Alphonse Dolly

Calleuses, abîmées et sculptées par le manche de la pioche et la poignée du sécateur et rougies par le jus de raisin, les mains de Dolly ne rechignent pas à l'ouvrage.

Ces doigts plongés dans le terroir Sancerrois ont le goût de pierre, de poussières, de fumée.

Chacune des lignes de la main de Dolly raconte l'histoire d'une vie de travail. Ces doigts chevronnés saisissent tendrement les sarments pour les courber, en prenant bien soin de ne pas les casser puis les attachent délicatement sur des piquets en bois nommés échalats ou pessiau en patois berrichon. Ces mains, ces doigts, de la taille à la vendange, forgent en silence le goût du vin. Un travail minutieux et précis en cave donne des vins « cousus main ».



CÉPAGE

100% chardonnay



TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire.



VINIFICATION

Récoltés à pleine maturité, les raisins sont pressés en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Puis, suivent le débouillage à froid, la fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et l'élevage sur lies fines jusqu'au printemps.

Pas de fermentation malolactique, ni d'élevage en fût pour ce chardonnay afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique.



DÉGUSTATION

Fraîcheur et gourmandise...

Sous sa robe jaune pâle éclatante, ce chardonnay dévoile des notes de citron, de fruits à chair jaune et de fleurs blanches.

La bouche est friande, souple, les notes citronnées perdurent jusqu'à la finale, précise et persistante.

Un vin fin et équilibré !



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Le vin convivial par excellence ! La bouche fine et équilibrée appelle le second verre... Il trouvera une place de choix aux côtés de poissons et de viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif ou avec quelques tapas.

Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC