

# Chardonnay Vin de France

## Cave de Gortona

Gortona, la gallo-romaine

Le pays de Sancerre fut sans aucun doute occupé par les romains mais probablement ni à Sancerre, ni à Saint-Satur. On peut penser qu'il existait un oppidum sur le rocher de Sancerre et que le noyau urbain antique s'étendait incontestablement à Saint Thibault, la « Gortona » de l'époque. Les découvertes d'imposants vestiges de villas et de ruines romaines en témoignent.

La Loire traversée par un pont fait de ce site un lieu favorable au commerce. Gortona devient alors une bourgade agricole puis viticole, d'où l'origine du nom.



### 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.



Credit-photo : BIVC