



# Chardonnay Vin de France

## Éric Louis

### Millésime 2021 : un millésime rare mais bon !

« Année de 1, année de rien », d'une manière quantitative, 2021 semble donner raison à ce vieil adage. La qualité va le contredire. Dame Nature n'a pas été très tendre avec le gel de printemps, les précipitations importantes durant l'été avec pour conséquences de fortes pressions cryptogamiques qui ont eu raison d'une bonne partie de la récolte. Le beau constat que nous faisons est que le peu de quantité s'est traduit par une très grande qualité avec de beaux éléments aromatiques. On retrouve un style très ligérien.



### 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