Chardonnay Vin de France
Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !
L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.

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 débourbage 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

Domaine Éric Louis - 26 rue de la Mairie, 18300 Thauvenay
02 48 79 91 46 - contact@sancerre-ericlouis.com - www.sancerre-ericlouis.com