

# Chardonnay VDF

Robert Cantin

**2025, promesse d'un grand millésime.** Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



**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 débourage à froid, la fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.

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

**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 !

**Service :** 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.

