

CHARDONNAY 2025

GAMME TRADITION

TERROIR

Le Vin Charentais **Chardonnay** est issu du vignoble situé sur des coteaux calcaires au bord de l'estuaire de la Gironde.
Ce vin est produit sur **une seule parcelle** en exposition plein Sud.
Cette parcelle est en **lutte biologique**.

CÉPAGE

100% **Chardonnay**

Âge moyen des vignes : 15 ans

Surface : **1,5 hectares**

Type de taille : **Guyot Simple**

Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté mécaniquement puis pressé.

La fermentation alcoolique a lieu en cuve inox thermorégulée à **basse température 16°C** avec une **sélection de levures spécialisées**.

L'élevage en cuve se poursuit pendant **6 mois sur lie** avec brassage hebdomadaire les premiers mois.

Avant la mise en bouteille, le Chardonnay va être collé et filtré.

DESCRIPTIF SENSORIEL

Fruits à chair (pêche), d'agrumes (pamplemousse) et de fruits à coque (noisette).

Longueur et densité par son acidité intense (agrumes). Finale gourmande et salivante, côté beurré (gras) et toasté.



CHARDONNAY 2025

TRADITION RANGE

TERROIR

This **Chardonnay wine** comes from the vineyard located on limestone hillsides at the edge of the Gironde estuary. This wine is produced on **a single plot** in full South exposure. This plot is in **biological control**.

GRAPE VARIETY

100% **Chardonnay**

Average age of the vines : 15 years

Area : **1.5 hectares**

Pruning : **Guyot Simple**

Yield : 40 hl/ha

VINIFICATION / AGEING

The grapes are **harvested mechanically** and then pressed.

The alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks at **low temperature 16°C** with a **selection of specialized yeasts**.

The tank culture continues for 6 months on lees with weekly racking during the first months.

Before bottling, the Chardonnay will be glued and filtered.

SENSORY DESCRIPTIVE

Stone fruit (peach), **citrus** (grapefruit) and **nuts** (hazelnut).

Length and density by its intense acidity (citrus). Gourmet and salivating finish, buttery side (bold) and toasted.

