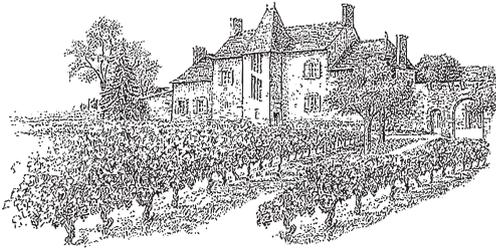


Domaine

PIED FLOND



CHARDONNAY

Cépages : chardonnay 100% Chardonnay

Terroirs : Schistes et Argilo Schisteux

Critères techniques d'élaboration :

- Maturité raisonnable du chardonnay pour obtenir toute la complexité aromatique tout en sauvegardant la fraîcheur du cépage
- adaptations des phases pré fermentaires selon le millésime (respect de la vendange, macération pelliculaire, pressurage long, débourbages minutieux...)
- activités fermentaires contrôlées (levurage, régulation de températures à 16°C...), 25% de la cuvée a fermenté en barriques neuves, la fermentation malo lactique n'est pas recherchée
- élevage assez court et mise en bouteilles, au printemps 2013 pour garder le maximum de fraîcheur aromatique et gustative.



Fruits de mer

Découverte sensorielle :

La robe, jaune serin avec de délicats reflets verts de jeunesse est cristalline. On perçoit un léger perlant sur les pourtours du disque. Le nez, très expressif, est presque explosif. On perçoit d'abord les arômes de poire William, de pêches de vignes, une belle expression minérale, une fraîcheur florale d'acacia et une touche très légèrement vanillée et suave de la petite partie fermentée en barriques. Le nez, très expressif, est presque explosif. On perçoit d'abord les arômes de poire William, de pêches de vignes, une belle expression minérale, une fraîcheur florale d'acacia et une touche très légèrement vanillée et suave de la petite partie fermentée en barriques.



Cuisses de grenouilles persillées

Conseils de service et associations mets vins :

- Servi à une température de 5 -6°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec:
- des saveurs iodées : crustacés (langoustines) ou coquillages crus (huîtres, palourdes...) et cuits (moules marinières, coques...)
 - des saveurs végétales : tartes aux poireaux, asperges...
 - des saveurs fumées : poissons fumés (truite, saumon, flétan, requin...)
 - des poissons de mer et de rivières grillés (truites, maquereaux, friture de poissons de Loire)

© Jean-Michel Monnier

Conservation :

Domaine de Pied-Flond
Catherine et Franck Gourdon
49450 MARTIGNÉ-BRIAND
02 41 59 92 36
pied-flond@9business.fr

Ce vin est parfait pour une consommation immédiate

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP