

Chardonnay

IGP Val de Loire

Domaine de Pied Flond

Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné Briand

Critères techniques d'élaboration :

- Maturité raisonnable du chardonnay pour obtenir la complexité aromatique tout en sauvegardant la fraîcheur du cépage.
- Adaptation des phases pré-fermentaires selon le millésime (respect de la vendange, macération pelliculaire, pressurage long, débourbages minutieux...)
- Activités fermentaires contrôlées par régulation de températures à 16°C. 20% de la cuvée a fermenté en barriques neuves, la fermentation malo lactique n'est pas recherchée.
- Elevage assez court et mise en bouteilles au printemps pour garder le maximum de fraîcheur aromatique et gustative.



Fruits de mer



Cuisses de grenouilles persillées

poissons de Loire)

Découverte sensorielle :

La robe, jaune serin avec de délicats reflets verts (signe 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, ensuite une belle expression minérale, une fraîcheur florale d'acacia et une touche très légèrement vanillée et suave apportée la petite partie fermentée en barriques.

.En bouche, l'attaque est ronde et fraîche à la fois. On perçoit une expression aromatique à dominante de fruits blancs méditerranéens et une pointe de douceur vanillée apportée par le bois.

La palette aromatique sera différente selon sa température de service (3/4° ou 7/8°). Plus Chambré, la complexité sera plus grande.

Conseils de service et associations mets vins :

Servi à une température de 5 -6°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec :

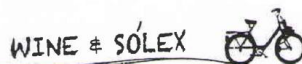
- Des saveurs iodées : crustacés (langoustines) ou coquillages crus (huîtres, palourdes...) et cuits (moules marinières, coques...)
- Des saveurs végétales : tartes aux poireaux, asperges...
- Des saveurs fumées : poissons fumés (truite, saumon, flétan, requin...)
- Des poissons de mer et de rivières grillés (truites, maquereaux, friture de
- Mais aussi pour vos apéritifs...

Conservation : Ce vin est parfait pour une consommation immédiate

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

www.piedflond.fr E-Mail : pied-flond@9business.fr FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond

Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.



Visite du Vignoble en Solex