

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	Chardonnay
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO ₂ à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 20 et 30 ans
Sols:	Argilo-silicieux
Météo annuelle:	L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes, la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse inespérée
A la vigne:	Vin bio et biodynamie certifié "Vin méthode nature"
Vinification:	Aux vendanges, les quelques caisses de raisins récoltés sont déposées délicatement dans le pressoir. Les jus sont écoulés par gravité dans les 2 à 3 barriques sans débourage ni pompe. Toute la phase de fermentation et d'élevage se déroule sans ouillage. En fin de Fermentation Alcoolique, une « peau » levurienne se forme pour protéger le vin de l'air. L'élevage est de 18 mois sous voile
Mon ressenti:	Ce Chardonnay sous voile est un grand plaisir au niveau olfactif et gustatif qui rappelle la magie des vins du Jura. La bouche est souple et veloutée supportée par une belle acidité qui le supporte en bouche et lui procure de la longueur. La palette aromatique s'articule sur une fine touche oxydative sur des parfum de noix
Accords:	Se mariera très bien sur une volaille à la crème ou des fromages
Remarques:	Le domaine s'étend sur 10 ha sur des terroirs argilo-silicieux

