



## Chardonnay Mouchet

Cépage utilisé : Chardonnay.

Méthode de vinification : Vendanges manuelles triées, égrappage à 100%, foulage et pressurage, fermentations alcoolique et malolactique naturel. Elevage durant 18 mois en fût de chêne 600 litres et en 225 litres avec ouillage pour garder la finesse et le fruit du cépage.

Rendement moyen : 45 hl/ha

Géologie : Cette cuvée est issue d'une vigne exposée sud avec un terroir composé d'une fine couche d'argile sur le calcaire du kimméridgien. Des couches de marne rouge se superposent aux couches de calcaire. Ainsi certains pieds sont dans le calcaire du kimméridgien et d'autres dans la marne rouge.

L'ensemble du domaine est cultivé en lutte raisonnée. Les emplois de produits phytosanitaires sont étudiés parcelle par parcelle. Le sol est enherbé à 33% et travaillé par bêchage et griffage sur les 67% restant. Les rendements sont raisonnés à la taille et par la vendange en vert.

Surface : 2ha23a

Arômes : Minéralité, craie, fruit blanc, épices, mirabelle, amandes, miel...

Accords : Apéritif, poissons grillés ou en sauce, fruits de mer en sauce, fromage, plats à la crème, fondu.