

# Chardonnay Pléiade

## Indication Géographique Protégée Val de Loire

Les **Coteaux du Vendômois** sont situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un microclimat propice à la culture de la vigne.

Le cépage **Chardonnay**, qui affectionne particulièrement ces terroirs de première côte est issu de la région bourguignonne. Il s'y exprime magnifiquement et confère à cette **cuvée Pléiade** une typicité tout à fait originale.

### TERROIR & EXPOSITION

#### Situation dans le paysage :

Parcelles classées en premières côtes (la plus qualitative des 5 terroirs répertoriés dans l'appellation), situation de coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettant une bonne précocité.

#### Potentiel pédoclimatique :

Le sol est composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex rose et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

### ACCORDS VINS & METS

A l'apéritif, avec un carpaccio de Saint-Jacques, des produits de la mer, un financier aux abricots secs.



### MATURITÉ

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité, alliant la fraîcheur naturelle du Chardonnay à une belle intensité aromatique.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique léger.  
Débouillage statique du moût 24h.

Fermentation à 16°C en cuves inox thermorégulées.

Le Chardonnay Pléiade est élevé sur lies fines plusieurs mois.

### CÉPAGES

 100% Chardonnay

### DÉGUSTATION



Jaune pâle brillante, aux reflets chatoyants.



Fines notes de petites fleurs blanches, de tilleul et d'agrumes, tel que le citron confit, avec une belle minéralité et de la vanille.



Ample, fruitée et volumineuse. On y retrouve des notes florales et fruitées, avec une finale sur la reine claudine et le pain grillé.