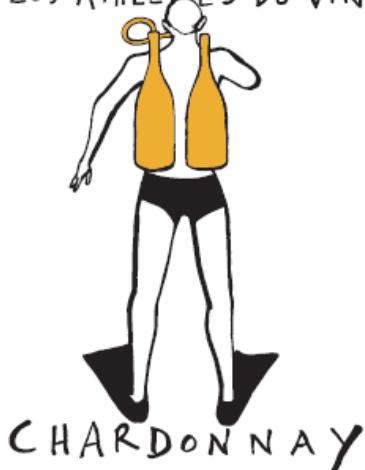


— Les ATHLETES du VIN —



LES ATHLETES DU VIN
CHARDONNAY

Appellation	IGP du Val de LOire
Terroir / Soil	Sablo-argileux <i>Clayey sand</i>
Cépage / Grape Variety	100% Chardonnay
Age des vignes / Vine Age	20 ans <i>20 years</i>
Rendement / Yield	48 Hl / ha
Vinification / Winemaking	Vendange manuelle. Pressurage pneumatique. Fermentation avec levures indigènes en cuves béton. Débourbage statique à froid. <i>Grapes are hand harvested. Fermentation with indigenous yeasts in concrete tanks. Cold settling.</i>
Elevage / Ageing	En cuves béton pendant 6 mois <i>In concrete tanks during six months</i>
Dégustation / Tasting note	Nez de fruits blancs. Bouche ample avec une belle minéralité et une finale légèrement anisée. <i>Nose of white fruits. Full mouth with a beautiful minerality and a lightly aniseed finish.</i>
Accompagnement / Pairing	Apéritif, viandes blanches, poissons <i>Starter, poultry, fishes</i>
Degré alcoolique / Alcohol volume	12 %
Sucre résiduel / Residual sugar	0 g/l