



IGP VAL DE LOIRE 2024 CHARDONNAY  
" CUVÉE PRESTIGE " DOMAINE DE LA  
RAGOTIÈRE / LES FRÈRES  
COUILLAUD

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Pays Nantais  
Cépage(s) : 100 % Chardonnay



Note de dégustation :

Couleur jaune citron brillante et moyennement soutenue, le nez possède des arômes de nature fruité (agrumes, pêche...) allié à des épices douces ainsi qu'un léger boisé bien intégré. En bouche, jolis gras, belle ampleur et toujours bien équilibré jusqu'en fin de bouche.

Température de service : Entre 7 et 8 C°  
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des coquillages et crustacés

Commentaires du sommelier :

Un Chardonnay précis, fin, et d'une grande légèreté



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

