



IGP VAL DE LOIRE 2024 CHARDONNAY
" LA NOUVELLE LUNE " DOMAINE DE
LA RAGOTIÈRE / LES FRÈRES
COUILLAUD

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Pays Nantais
Cépage(s) : 100 % Chardonnay (élevé un an en amphore)

Note de dégustation :

Vin blanc de teinte jaune pâle brillante. Nez délicat évoquant les fruits blancs, les agrumes avec juste une touche de minéralité et de fleurs blanches. Grande pureté aromatique. Bouche souple, très fine et délicate avec un équilibre remarquable. Un style à part, différent des grands standards du Chardonnay, et jouant pleinement la carte de l'élégance et du raffinement. Finale longue et saline.

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



Noix de St Jacques, sole au beurre blanc, bar à la croute de sel



Commentaires du sommelier :

Magnifique Chardonnay de Loire issu de vignes plantées sur un coteau très pierreux (micaschistes) et exposé plein sud. L'élevage sur lies fines de 12 mois en cuves ovoïdes apporte au vin richesse, complexité et harmonie. Un réel coup de cœur !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

