



227 - La Couperie
 49270 St-Christophe-la-Couperie
 Tél. 02 40 83 73 16
 www.vignoblecogne.fr

Chardonnay



| Dénomination | Indication Géographique Protégée Val de Loire |
|------------------------------------|--|
| Cépage | Chardonnay 100 % |
| Age des vignes | 25 ans |
| Conduite | Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS |
| Rendement | 70 hl/ha |
| Techniques Culturelles | Densité de plantation : 4 000 cep/ha Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m. Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans |
| Vendange | Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité |
| Vinification | 40 % macération pelliculaire et 60 % pressurage direct Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C Suivi analytique par un laboratoire oenologique |
| Elevage | Elevage sur lie fine pendant 6 mois |
| Caractères du vin | Vin fin, long en bouche et séduisant par son bouquet |
| Conservation et conseil de service | A déguster dans les 5 ans Servir frais mais pas glacé, 8° à 10°C |
| Accord mets et vin | A déguster avec les fruits de mer et les poissons |