Petit Buisse, Chardonnay du Val de Loire

Ce vin incarne une expression pure et élégante du Chardonnay du Val de Loire, alliant fraîcheur naturelle, précision aromatique et grande buvabilité. Son style raffiné et accessible en fait un blanc convivial, idéal pour le partage et les instants gourmands.

Origine: Issu des vignobles du Val de Loire, ce vin bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique favorisant une maturation progressive du raisin. Les sols mêlant argiles à silex, calcaires et sables argileux apportent finesse, fraîcheur et complexité aromatique à l'expression du Chardonnay.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale afin de préserver l'équilibre entre fraîcheur et expression aromatique. La fermentation alcoolique est conduite en cuves inox sous contrôle des températures pour conserver la pureté du fruit. L'élevage est réalisé sur lies fines pendant quelques mois, sans passage en barrique, afin de renforcer la rondeur tout en conservant la vivacité naturelle du vin.

Dégustation: Ce vin présente une robe jaune clair brillante aux reflets verts. Le nez est frais et expressif, dévoilant des arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et de notes d'agrumes délicates. La bouche est équilibrée, souple et harmonieuse, portée par une belle fraîcheur et une finale nette et élégante.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne parfaitement les poissons grillés ou en sauce légère, les fruits de mer, les volailles rôties ainsi que les fromages doux et crémeux.