



IGP Val de Loire Chardonnay Les Désirs

IGP Val de Loire, Saumurois

ORIGINE

La Vallée de la Loire présente un caractère généralement homogène grâce à sa situation septentrionale et à son climat ligurien. La Loire, fleuve qui coule de sa source dans le Massif Central jusqu'à son estuaire atlantique en Pays Nantais, délimite cinq grandes régions viticoles d'ouest en est. L'IGP Val de Loire relie 14 départements et les 5 grandes régions de la Loire, offrant aux consommateurs un voyage coloré le long du fleuve. Les vins IGP sont une excellente introduction à la découverte de la Vallée de la Loire. Argilo-calcaire.

SOL

Argilo-calcaire

CÉPAGE

Chardonnay 100%.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique. Pressurage doux, débourageage à froid et fermentation à basse température pour exacerber l'expression des arômes.

NOTES DE DÉGUSTATION

De renommée internationale, on l'apprécie pour sa rondeur, son équilibre et l'intensité de ses arômes de tilleul, de noisette et ses notes de beurre frais et de brioche.

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera apéritifs, coquillages farcis (pétoncles, palourdes), poissons (anguille), poissons fumés et carpaccios (saumon, bar, thon), viandes blanches et fromages (chèvres frais).

CONSERVATION

À boire dans les 3 ans.



Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39

maisongodinat.com

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION