

2017



# ROC DE CHÂTEAUVIEUX VIN DE PAYS CHARDONNAY



## MIS EN BOUTEILLES :

Mis en bouteille au domaine par Pierre Chainier.

## SITUATION GEOGRAPHIQUE :

Sur la commune de Chateauevieux, près de Saint-Aignan, coteaux donnant sur la vallée du Cher (rive gauche).

## NATURE DU SOL :

Argile à silex

## SUPERFICIE DU DOMAINE :

35 ha.

## RENDEMENT :

40 à 50 hl/ha / 12.5% alc./vol.

## ENCEPAGEMENT :

100 % Chardonnay.

## VINIFICATION :

Fermentation à faible température pour préserver le maximum d'arômes. Les 3/4 du volume finissent leur fermentation en fûts.



## CARACTERE DU VIN :

Robe jaune, brillante, nez puissant avec des arômes floraux et beurrés typiques du Chardonnay - bouche souple, longue et riche avec une touche minérale et une finale délicate.



## GARDE :

A boire dans les deux ans.



## HARMONIE METS/VIN :

Accompagne poissons et volailles rôties.