

DOMAINE DE L'ARJOLLE

DERNIÈRE CUEILLETTE CHARDONNAY

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Blanc
- **Degré Alcoolique** : 14% Vol
- **Sols** : Colluvions argilo-calcaires et marnes sablo-limoneuses du Miocène
- **Cépages** : 100% Chardonnay
- **Âge moyen du vignoble** : 30 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : SO4
- **Rendement** : 15hl/ha
- **Potentiel de garde** : Entre 5 et 10 ans.
- **Vendange** : Récolté manuellement fin Septembre.
- **Vinification** : Fermentation alcoolique en barriques et élevage de 10 mois sur lies en fûts 100% neufs de haute futaie. Avec pour particularité de ne pas les ouiller et de les laisser à l'extérieur pendant les 3 mois d'été de façon à obtenir une oxydation maîtrisée.
- **Dégustation** : Sa robe jaune soutenue laisse refléter des lueurs dorées. Son nez révèle des parfums de noisette craquante et légèrement toasté... La bouche dévoile des notes beurrées et grillées. Sa souplesse et sa rondeur sont couronnées d'une pointe d'acidité.
C'est un grand vin de gastronomie qui ne peut nous laisser indifférent...
- **Accord mets et vin** : Fromage de Savoie (Comté, Beaufort, Roblochon...), queues de lottes poêlées...



* Sud de France



Certification Terra Vitis, viticulture durable depuis 2000,
garantie d'un respect de l'écosystème.