

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

PRODUIT :

Vin de France
« Le Nectardif » Blanc.

√ **Cépage :** 100% Chardonnay

√ **Degré :** 11.5 %/vol

√ **Conditionnement :** 75 cl



√ **Technique de vinification :** La vinification se veut volontairement très, très simple.

On récolte, on presse, on débourbe et on laisse partir en fermentation.
On surveille la température pas plus de 14°C et quand ça ne fermente plus à cause du trop d'alcool et du trop de sucre, on refroidi, on filtre et on met en bouteille.

Le « secret » c'est la récolte, elle se fait un mois après les autres, les raisins au moment des premières gelées vont subir une concentration en sucre liée à l'évaporation de l'eau dans le raisin ça s'appelle le passerillage.

Cette sur-maturation sur ce cépage permet de mettre en avant des arômes de fruits mûrs, confitures, la minéralité du terroir en fait un vin complexe et équilibré.

√ **Alliances :** L'apéritif et les desserts sont les moments où il sera le plus expressif, mais la finesse de ses arômes pourra se marier à la finesse d'un foie gras, tout aussi bien que sur des asperges vinaigrette ou même encore sur un fromage de chèvre.

√ A servir pas trop frais pour ne pas le « casser » conservation entre 5 et 8 ans (mais il peut y avoir de belles surprises sur de grand millésimes.)