



DOMAINE DE LA COQUILLERIE



Chardonnay - 2023

IGP Côtes de la Charité

Issue d'un assemblage des différentes parcelles de chardonnay du domaine, c'est une cuvée à la fois ample et ciselée.

Cépage 100 % Chardonnay

Age des Vignes 2 parcelles de 25 et 30 ans

Terroir Sols argilo-calcaires

Appellation IGP Côtes de la Charité

Vinification

Récolte manuelle puis pressurage d'environ 3 heures afin d'extraire le jus en douceur.

La fermentation alcoolique se réalise avec les levures indigènes en cuve inox.

Elevage sur lies fines d'environ 10 mois.

Dégustation

Au nez, des arômes de fruits à chair jaunes, d'agrumes et de beurre frais s'expriment.

La texture du vin est généreuse avec une bouche ample et une belle fraîcheur en finale.

Millésime 2023

13 % Vol

Vendanges manuelles

75 Cl

Rendement :
50hl / ha

Elevage : 10 mois

Domaine de la Coquillerie - 47 Rue de l'Usine - 58130 URZY +33 06 70 46 66 53

www.domaine-coquillerie.com // contact@domaine-coquillerie.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.