



DOMAINE DE LA COQUILLERIE



Les Abbesses - Chardonnay - 2023

IGP Côtes de la Charité

Cuvée parcellaire du domaine avec une vinification majoritairement en fûts pour ce 100 % chardonnay élevé sur lies fines.

Cépage 100 % Chardonnay

Age des Vignes 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 cuves et en fûts de 228 litres âgés de 1 à 5 vins.

Élevage sur lies fines d'environ 10 mois.

Dégustation

Le premier nez exprime des arômes fins de fruits à chair jaunes et de légers arômes citronnés. Quelques arômes beurrés sont également présents.

La bouche est fraîche et tendue avec une légère salinité en fin de bouche apportée par l'élevage sur lie.

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.