

CHARDONNAY

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

IGP Val de Loire
Région Val de Loire

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Deux parcelles de vignes (2 ha)
Sol limono-argileux sur micaschiste

VIGNES

Vignes de 5 et 17 ans
Densité de plantation : 6500 pieds/ha
Taille guyot nantais 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Palissage 3 fils
Rendement 40 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité
Pressurage pneumatique doux
Fermentation avec levures indigènes
Élevage sur lies fines de 6 mois
Embouteillage au mois d'avril

GARDE

3 à 5 ans

DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98
contact@muscadet-orieux.com
www.muscadet-orieux.com



Dégustation

Vin élégant et fruité aux arômes de fruits blancs et d'agrumes avec une pointe de beurre frais.
Ce Chardonnay exprime bien la **fraîcheur et la finesse** typiques de nos autres cuvées.

Accords mets-vin

À servir à 10-12°C
À l'apéritif, sur des asperges, des poissons en sauce ou grillés, des viandes blanches ou un plateau de fromages.