

VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : chirat.g@free.fr

www.vignobles-chirat.com



Nouvel R Chardonnay

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Vignes situés à proximité de l'appellation CONDRIEU :
Granit abiotique

Lieu dit : Le piaton à ST MICHEL SUR RHONE

Millésime : 2014

Age des Vignes : environ 20 ans

Vendange 100 % manuelle

Température de service : 10 à 12°C

Garde: moins de 5 ans

Vinification

- + Eraflage,
- + Pressurage direct
- + Débourage à froid.
- + Fermentation alcoolique en cuve inox
- + filtration et mise en bouteille au bout de 8 à 9 mois

Dégustation

Cépage roi de la Bourgogne, ce cépage dans la région de Condrieu donne un vin très atypique avec des notes de fleurs blanches mais aussi de pêche et d'abricot typique du Viognier

Vin de couleur jaune clair tirant sur le doré, brillant avec des reflets verts.

Le nez est frais et complexe sur des notes florales et d'agrumes.

La bouche est fraîche et équilibrée, il est très apprécié pour des apéritifs entre amis.

Accord mets et vins :

- + Apéritif
- + Cassolette d'escargots
- + carpaccio de saumon
- + Filet de sandre
- + Assiette de charcuterie
- + fromage de chèvre.

