

Chardonnay

IGP Ardèche Blanc 2023

13,5 % vol.



Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintr.fr

www.masdintr.fr



Cépage

Chardonnay 100%



Vignoble

Surface : 1,3 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement moyen : 35 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.

Passages biodynamiques sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit, et manuelle. Pressurage. Léger débourage. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malolactique. Elevé sur lies en cuve inox durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration tangentielle. Pas de stabilisants.

Sans sulfites ajoutés.



Dégustation



16°C maximum



Nez aux notes de fruits blancs, de poire et d'aubépine. Bouche ample au joli gras et aux arômes de fruits mûrs et de fleurs. La finale s'ouvre sur de jolis amers.



Parfait pour accompagner un fromage à pâte molle ou un risotto crémeux.



Garde

8°C à 10°C

0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

