

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

A l'apéritif, sur des asperges, des poissons en sauce ou grillés, des viandes blanches ou un plateau de fromages.