

LA BELLE ANGÈLE

CHARDONNAY

La Belle Angèle est un personnage célèbre du début du 20^e siècle. Connue pour sa beauté et sa joie de vivre, elle fut la muse de nombreux peintres impressionnistes français. La collection de vins « La Belle Angèle » rend hommage à cette figure de la « Belle Epoque » en incarnant les valeurs qui caractérisaient la jeune femme : charme, élégance, joie de vivre, sens du beau et du bon goût.

Découvrez cette gamme de Vins de France fruités, expressifs et faciles à comprendre avec un habillage innovant, contemporain et distinctif.



SOL

Notre chardonnay pousse sur des sols calcaires marneux.

CÉPAGE

Le chardonnay est un cépage au débourrement relativement précoce, sensible aux gelées printanières, dans des climats continentaux exposés à de basses températures. Sa maturation est également précoce.

Les sols qui conviennent le mieux au chardonnay sont modérément fertiles, essentiellement calcaires ou marneux, composés de sédiments calcaires meubles.

Ce cépage préfère les sols qui offrent une bonne capacité de rétention d'eau : une sécheresse extrême pourrait se révéler fatale. Dans les sols profonds, le chardonnay révèle une richesse, une générosité et un plaisir encore plus intenses.

VINIFICATION

Le raisin est récolté tôt le matin et directement pressé. Un débourrage à froid est réalisé avant la fermentation à une température relativement basse.

ÉLEVAGE

Notre chardonnay est élevé sur les lies en cuve pendant environ trois mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin révèle une belle robe dorée. Aromatique, élégant et généreux, il offre de délicieux arômes de poire et d'ananas.

ACCOMPAGNEMENT

Ce chardonnay accompagne parfaitement les plats à base de poisson et de poulet.

Il est également excellent servi seul à l'apéritif.

Servir à 10 °C.

