

« Chardonnay »

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: L'Instant Tannay

Appellation: IGP Coteaux de Tannay

Aire de Production : Val de Loire, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Un coteau de 6 ha de Vigne en Lyres sur le village de Brinon-sur-Beuvron (58)

Surface: 3,00 Ha

Densité de Plantation: 3 000 pieds/Ha

Rendements: 15 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 23 ans

Sols: Argilo-calcaires

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: environs 90 jours

Levures: Naturelles

Maîtrise des Température: supérieur à 22°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants : Cuves inox

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 13 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite (20g/hl)

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Stabilisation Tartrique: Stable

DESCRIPTIF:

« L'effet Millésime » 2016 : Sous un doré de paille ce chardonnay exprime les senteurs sauvages des herbes folles comme fraîchement coupées. Son approche grasse en bouche distingue un fruit jaune, rond comme une pêche de vigne. Un blanc plaisir qui fera l'apéritif et accompagnera avec équilibre un taboulé à la menthe.

Température de service: 10°C

Vieillessement: à boire dans les 2 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12.49 %vol.

pH: 3.46

Acidité totale: 3.01 g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 0 g/l

