



LES GAILLARDS CHARDONNAY



CÉPAGES: 100% Chardonnay

VIGNOBLE: C'est dans la plaine sédimentaire minervoise que nous avons implanté ce cépage sur quelques hectares. Production limitée due aux petites grappes de ces clones qualitatifs.

VINIFICATION: Pressurage direct durant la vendange nocturne; sélection des jus. Fermentation longue et régulée à 15°. 20% de la cuvée fermente au contact du chêne. Bâtonnage des lies fines en fin de fermentation.

DÉGUSTATION: Les Gaillards Chardonnay 2019 jaune aux reflets verdoyants. Ce vin reflète bien les caractéristiques du Chardonnay avec des notes florales et fruitées. Touche anisée et minérale. En bouche le vin est nerveux, racé et même un peu salin. Un vin de caractère.

Accompagnements: Sur une lotte à l'armoricaine, une daurade royale grillée sur peau ou à l'apéritif sur des cubes de Comté 36 mois ou un vieux Gouda ou des filets d'anchois marinés.

Servir autour de 11°C.

VARIETIES: 100% Chardonnay

VINEYARD: We planted a few hectares of this grape variety on the Minervoise sedimentary plain. Limited production due to the small bunches of these high quality clones.

VINIFICATION: Direct pressing during the night-time harvest; selection of juices. Long fermentation under temperature control at 15°. An amount of 20% of the vintage ferments in contact with oak. Stirring of the fine lees at the end of fermentation.

TASTING: Les Gaillards Chardonnay 2019 offers a beautiful yellow robe with a greenish hue. This wine reflects the characteristics of Chardonnay with floral and fruity notes. A hint of aniseed with mineral undertones. On the palate, the wine is dynamic, racy and even a little saline. A wine of character. Enjoy from now to 2025.

Pairing: Partner with monkfish Armorican-style, a grilled sea bream on its skin, a poultry in creamy sauce with mushrooms or as an aperitif with cubes of 36-month-old Comté or mature Gouda cheese, or even marinated anchovy fillets.

Serve at around 11°C.