

Vin de Pays du Val de Loire

Excelsus Chardonnay

Situation Géographique Wine-growing area

Les terroirs sont situés dans le cœur de la Vallée de la Loire et plus précisément dans la région de Nantes.
Terroirs are located in the heart of the Loire Valley and more precisely in the Nantes area.

Typologie du Sol Geological characteristic

Terroir argilo-crayeux reposant sur des roches volcaniques.

Clay-chalky soils lying on eruptive rocks.

Cépage Grape variety

100% Chardonnay.

100% Chardonnay.

Couleur et degré alcoolique Colour and alcohol content

Robe dorée et brillante avec des teintes vertes - 12% Vol.

Golden and shiny wine with green tints. Alc : 12% vol.

Méthode de Vinification Vinification process

Vendangé à pleine maturité, le vin est placé dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées entre 18 et 20°C. Suit une fermentation malolactique pour 70 % de l'assemblage. Soutiré afin de préserver sa fraîcheur, le vin est ensuite élevé pendant 4 à 6 mois avant la mise en bouteille.

Harvested when reaching full maturity, the wine is made in thermo-regulated stainless steel vats between 18 and 20°C, this process is followed by malolactic fermentation for 70% of the blend. Racked in order to preserve its freshness, the wine is then matured between 4 to 6 months before being bottled.

Caractéristiques Techniques Technical parameters

3,5 g/l - pH 3,45 - SO₂ libre : 30 mg/l - (valeurs indicatives)

Acidity : 3,5 g/l - pH 3,45 - Free SO₂ : 30 mg/l (indicative measures)

Notes de Dégustation Tasting notes

Nez puissant, frais et complexe. Notes florales mêlées avec des notes doucereuses et légèrement minérales. L'attaque est ample et bien équilibrée, boisée légèrement vanillée, avec des sensations lactées, et des arômes de fruits : litchi, citron. A apprécier frais entre 12 et 14°C.

Powerful to the nose, fresh and complex. Floral notes mingled with suave and slightly mineral ones. The attack is ample, well balanced, oaky and lightly vanilla flavoured, with lacteous perceptions, then with fruity (litchies, lemon) and floral notes. The final taste is long and freshy. To be enjoyed fresh (between 12 and 14°C).

