



# Château de la Viaudière

VINS DE LOIRE

## CHARDONNAY PRIMA VERA

Récolté à la main, le Chardonnay est un blanc sec souple et aromatique. Flatteur, il offre des notes légères de pamplemousse ainsi que des parfums plus ronds telle que la noisette. C'est un vin délicat et généreux. Pour donner plus d'ampleur en bouche, une fermentation malolactique est pratiquée dès la fin de fermentation alcoolique suivie d'un élevage sur lies fines. Vous pourrez le boire aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de poissons et fruits de mer.

Bonnes dégustations...

Pierre-Antoine Giovannoni  
Votre vigneron



Des vins  
et des personnalités  
authentiques

### VIGNES ET VINIFICATIONS AGRÉÉES AGRICULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS.

Rendement : 55 Hl/Ha

Cépage : Chardonnay

Récolte manuelle / Pressurage pneumatique / Régulation des températures

Alcool : 12,50 % vol.

Garde moyenne : 5 ans. Plein équilibre vers 1/2 ans

Température de service : 14 °C

49380 Champ-sur-Layon - France - Mob. +33 (0)6 20 56 63 29

pierre\_antoine@chateauviaudiere.com - [www.chateau-viaudiere.com](http://www.chateau-viaudiere.com)