



IGP VAL DE LOIRE 2022 CHARDONNAY
" COEUR DE SCHISTES " DOMAINE DE
LA RAGOTIÈRE / LES FRÈRES
COUILLAUD

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Pays Nantais
Cépage(s) : 100 % Chardonnay

Note de dégustation :

Robe jaune paille, nez légèrement beurré, toasté et minéral. La bouche est ample, typique du chardonnay et se termine sur une belle minéralité. L'acidité est juste présente pour équilibrer le tout.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poisson grillé ou meunière

Commentaires du sommelier :

Un bel exemple de chardonnay typé et vif...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

