

VIN DE FRANCE 2019

« CHARDONNAY »

DOMAINE ERIC LOUIS



Situation : Le Domaine familial Eric Louis est situé sur les plus beaux coteaux de la Vallée de la Loire, au cœur de l'AOC Sancerre. Il s'étend sur 18 ha autour du village de Thauvenay. Tout a commencé avec Pauline, l'arrière Grand-Mère d'Eric qui, dès 1860, vendait son vin sur les marchés de France. Aujourd'hui, afin

d'optimiser la qualité de la récolte, la vigne est l'objet d'observations constantes : limitation des rendements, démarrage des vendanges suivant la maturité de chaque parcelle, puis au tri de la récolte...

Encépagement : Chardonnay 100%

Terroir : Argilo calcaire

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : Au nez nous découvrons des notes de fruit à chair blanche. La bouche, expressive, se révèle d'une attaque nerveuse (note saline), mais évoluant vers une finale ronde et tendre, sur des registres de fruits secs (abricot sec) et agrumes (citron). L'équilibre de ce chardonnay ligérien est parfait !



Accords Gourmands : Tartare de bar, Petite friture de Loire, Selles sur Cher fermier...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com