

VAL DE LOIRE 2023

« CHARDONNAY »

DOMAINE STEPHANE ORIEUX



cuve souterraine.

Situation : Dans le secteur de Vallet, l'un des dix crus communaux situé à l'Est du Muscadet, le discret Stéphane Orioux cultive son vignoble en bio depuis 1991. Sur un terroir principalement composé de micaschistes, de granite et d'argiles, les vins trouvent ici une chair pulpeuse, dessinée tout en finesse, sans aucune austérité grâce à des élevages soignés en

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Argiles et Limons

Température de Service : 9° C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : Au nez nous découvrons des notes de fruit à chair blanche. La bouche se révèle d'une attaque nerveuse (note saline), évoluant vers une finale tendre, sur des registres de fruits secs (abricot sec) et d'agrumes (citron).

Idées d'accompagnements : Brochet à la Romande, Nigiris (sushi) à l'Anguille, Feuilletés au Chèvre frais, Ecrevisses à la gelée d'agrumes ...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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

