



# Le Moulin de la Touche

## CHARDONNAY

<b>Région</b>	Val de Loire
<b>Dénomination</b>	IGP Val de Loire – Pays de Retz
<b>Cépages</b>	100 % Chardonnay
<b>Couleur</b>	Blanc
<b>Millésime</b>	2025
<b>Alcool</b>	12%
<b>Contenance</b>	75 cl



<b>Terroir</b>	Sol limono-sableux, sur schistes.
<b>Vinification – élevage</b>	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débordage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 mois.
<b>Dégustation</b>	Robe jaune pâle. Vin souple, de bonne garde, aux arômes de fleurs blanches, poire, agrumes et ananas. A servir avec des fruits de mer, un poisson en sauce ou avec un fromage.
<b>Service</b>	Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans
<b>Références</b>	Médaille d'argent - concours national des vins IGP de France 2025

### Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulindelatouche.com - www.lemoulindelatouche.com

