



PRIEURÉ LA CHAUME

Prima Donna

Sur le socle d'une délicate structure tannique attribuée au pinot noir, le chardonnay exprime suavité avec des arômes féminin de poire, kiwi ou encore de banane. Un équilibre entre gourmandise fruité et fraîcheur persistante légèrement citronnée.

Ce vin accompagnera à merveille poissons frais sous toutes ses formes ; marinades, carpaccio, sushis... et crustacés.

« Prima Donna »

Comme pour une « prima donna » en art lyrique, cette cuvée ambitionne le rôle le plus difficile mais qui produit le plus bel effet.



Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille blanc

Cépage(s): 60 % Chardonnay, 30 % pinot noir et 10% chenin.

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande

Millésime(s) disponible(s): 2011/ 2012

Alcool % vol: 13,5 % VOL

Production annuelle: Entre 10 000 et 15 000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire exposés ouest face à l'Océan Atlantique.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, pressurage direct des jus et assemblage

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Pressurage direct des jus, assemblage et fermentation naturelle sous contrôle de température à 18°C en cuve. Stabilisation tartrique au froid. Très légère filtration.

Analyse chimique: Puissance : 13.5 % vol, Acidité totale : 3.52 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.40 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 10 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 96 mg/L, Sucres réducteurs : < 0.5 gr/L.