



M A I S O N  
**CROCHET**

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



## Chardonnay - Parcelle 307

Vin de France

Le millésime 2015 peut être qualifié de solaire. Pourtant, le printemps, semblable à une année classique, ne laissait rien présager de cela. Un coup de froid au solstice d'été compliqua la bonne floraison des grappes laissant apparaître plus tard de la coulure. La canicule et la sécheresse s'installèrent tout l'été jusqu'à début septembre. On récolta les Chardonnay mi-septembre après un épisode pluvieux.

### Terroir

La Parcelle 307 se situe à la Blaisière en haut du coteau. Sol argilo-calcaire avec cailloutis.

### Viticulture

Le sol est travaillé pour supprimer l'usage d'herbicides et favoriser un enracinement profond. L'effeuillage ou échardage (suppression des entre-cœurs) est manuel afin de favoriser l'ensoleillement des grappes. Les vendanges sont manuelles.

Rendement : 45 hL/ha

### Vinification

Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique et malolactique se passent en barriques bourguignonne. Des bâtonnages réguliers apportent gras et structure au vin. L'âge moyen des barriques est de 3 ans, sans fûts neufs.

Élevage : 11 mois

Mise en bouteille : Septembre 2016

### Dégustation

Ce millésime ensoleillé libère de beaux arômes floraux mêlés à une touche finement boisée. L'attaque est franche et suave. Les notes de noisette et beurre frais accompagnent une note vanillée subtile. La finale est tout en rondeur caractéristique du millésime.

Accord met/vin : Apéritif, poisson grillé ou en sauce, œuf cocotte truffe meusienne.

A servir entre 10 et 12 °C.