



*Sur les Moraines
glaciaires de Ternay, le
Chardonnay s'exprime tout en
rondeur par une belle
fraîcheur...*

Chardonnay

Terroir

*Superficie : 0,5 ha, Communes : Ternay (69), Malleval (42), Cépage : 100% Chardonnay
Sols : Sables légers de granits détritiques et moraine glaciaire*

Plantées sur une moraine glaciaire exposée Sud-Ouest, les vignes de Ternay bénéficient d'un sol de gros galets roulés reposant sur une base argileuse. Par contre sur Malleval, nous retrouverons les sables légers de granits... Par leur capacité à accumuler la chaleur, ces sols créent, avec l'exposition, un climat particulièrement chaud induisant une bonne maturité des baies.

Vinification

*Vendange : manuelle, tri sévère des grains sains et mûrs
Fermentation alcoolique : en barriques : température contrôlée à 15-18° C
Fermentation malolactique : en barriques*

Des fermentations lentes en barrique (température maintenue inférieure à 18°C) permettent de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

Elevage

*Durée : 7 à 8 mois barriques de chêne de l'Allier et de Nevers à grain fin.
barriques neuves: 10%, Bâtonnage : Sur lies une fois par semaine.*

Elevés sur lie et bâtonnés pendant toute la durée de l'élevage, les vins sont ronds et gras et sont rapidement prêts à être bus. Ils vieillissent néanmoins de belle manière sur 5 à 6 ans. Les arômes retrouvés sont ceux de la paille fraîche, du pain grillé et des fruits exotiques.