

CHARDONNAY JOLY SABLE

L'ÉLABORATION

Les baies éraflées sont directement pressées. Le moût est ensuite débourbé. La fermentation alcoolique se déroulera à basse température (18 à 20°C) afin de conserver les arômes du cépage. Le vin est ensuite élevé durant 6 mois en cuve sur lies fines pour lui apporter structure et complexité. La mise en bouteille se fait dans le respect du vin, avec filtration légère et inertage des bouteilles sous gaz azote.

ELABORATION

Freshly picked grapes are pressed. Then, we let the must settle. Its alcoholic fermentation will be conducted at a very low temperature (18° to 20°C) to keep the aromas typical of the variety. The wine is then kept 6 months in vats on fine lees in order to bring it structure and complexity. The bottling is done with all respects to the wine, with a slight filtration and nitrogen inerting.



CHARDONNAY

JOLY SABLE

NOM
NAME JOLY SABLE

TYPE
TYPE Vin Blanc
White Wine

CÉPAGE
GRAPE VARIETY Chardonnay

TERROIR
TERROIR Charente, Charente-Maritime

APPELLATION
DESIGNATION Indication Géographique Protégée CHARENTAIS
CHARENTAIS Protected Geographical Indication

RENDEMENT MOYEN
AVERAGE YIELD 65 HL/HA

TAUX D'ALCOOL
ALC. BY VOL. 12,5% vol.

SUCRE RÉSIDUEL
RESIDUAL SUGAR <2 g/L.

ACIDITÉ TOTALE
TOTAL ACIDITY 5g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Derrière une robe aux reflets d'or pâle, on découvre un bouquet à la fois floral, minéral et fumé qui se prolonge dans une bouche ample et pleine de fraîcheur. Ce pur Chardonnay offre une belle expression du cépage.

Behind its golden colour one relishes its floral, mineral and a little bit smoky bouquet which then becomes full-bodied and fresh on the palate. This pure Chardonnay offers a beautiful expression of its vine variety.

MODE DE DÉGUSTATION

TASTING SUGGESTIONS

Apéritif, charcuterie, poissons et coquilles Saint-Jacques, viandes blanches, Brie ou Camembert, tartes aux fruits

Aperitif, cold meats, fish and scallops, white meat, Brie or Camembert cheese, fruit tart

SERVIR À

SERVE AT

11°C/14°C

À CONSOMMER

BEST BEFORE

À consommer dans les deux ans
Drink within two years

CONDITIONNEMENT

PACKING & LOGISTICS DETAILS

BOUTEILLE / BOTTLE

Type : Bourgogne 75cl.
Type : Bourgogne 75cl.

Fermeture : Capsule à vis StelvinLux+
Closure : Screw cap StelvinLux+

Poids : 1,3kg
Weight : 1,3kg

Hauteur : 299mm
Height : 299mm

Diamètre : 82mm
Diameter : 82mm

CAISSE / CASE

Bouteilles par caisse : 6
Bottles per case : 6

Poids d'une caisse : 8 kg
Weight of a case : 8 kg

Dimensions : 265 x 179 x 321
Dimensions : 265 x 179 x 321

PALETTE / PALLET

Nombre de bouteilles : 660
Number of bottles: 660

Nombre de cartons : 110
Number of cases : 110

Nombre de couches : 5
Number of layers: 5

Nombre de caisses par couche : 22
Number of cases per layer: 22

Poids brut : 910 kg
Gross weight: 910 kg

Dimensions : 1000 x 1200 x 1755
Dimensions : 1000 x 1200 x 1755