

Les Truffières Chardonnay



VIN DE FRANCE



ASSEMBLAGE : 100% CHARDONNAY

PLANTATION : Parcelle «Le Galouchey»,
référence cadastrale n° D170 .

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

TERROIR : sol profond argilo-calcaire

VINIFICATION : fermentation en barriques et
élevage de 12 mois sur lies (50% barriques neuves)
avec bâtonnage régulier.

PRODUCTION : 8000 bouteilles

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

Robe jaune, brillante. Belle minéralité au nez avec des
notes grillées, d'amande, de miel et d'aubépine.

Bouche très ronde, avec un beau volume prolongé en
finale par une belle fraîcheur.

BLEND : 100% CHARDONNAY

SITUATION : Plot «Le Galouchey», référence
cadastrale n° D170 .

Density of plantation : 6600 pieds/ha

TERROIR : deep calcareous soils with clay

VINIFICATION : fermentation in french oak barrels
and ageing for 12 months in barrels on lies (50%new
oak).

PRODUCTION : 8000 bouteilles

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

Yellow bright color. Mineral at first nose with grilled flavours
of almonds, honey. Very round mouth with a lots of richness
and both freshness and a good persistance.

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - contact@thieuley.com - www.thieuley.com