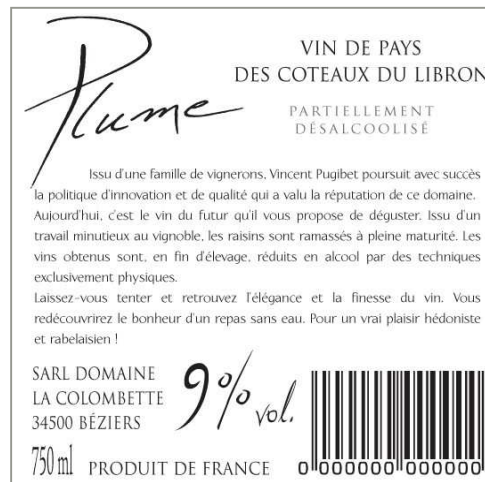
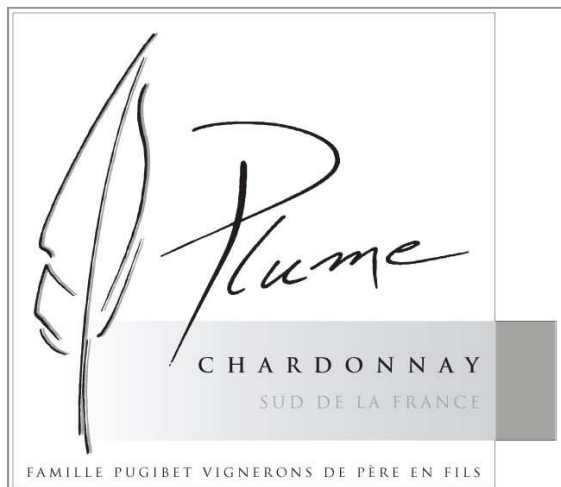




# FICHE TECHNIQUE

## PLUME CHARDONNAY

### Blanc



#### CARACTERISTIQUE

**Type :** Vin blanc sec, 2007  
**Vin de pays des Coteaux du Libron**  
**Cépage :** Chardonnay 100%  
**Nbre btls / an :** 70 000

#### CULTURE

**Sols :** Coteaux Argileux  
**Age des vignes :** entre 5 et 20 ans  
**Plantation :** 4000 à 6000 pieds/ha  
**Taille :** Cordon de Royat  
**Palissage :** relevage vertical 1.5m par 0.40m d'épaisseur  
**Travail du sol :** Labour intégral, pas de désherbant chimique  
**Irrigation :** Goutte à goutte  
**Traitements insecticides :** Seulement confusion sexuelle pour les vers de grappe  
**Traitements fongicides :** Oïdium et mildiou, peu d'utilisation de cuivre  
**Effeillage :** Léger sur les faces nord  
**Production :** 80hl/ha

#### VINIFICATION

**Mode de récolte :** mécanique de nuit  
**Tri :** non  
**Pressurage :** Direct  
**Levure :** oui  
**Fermentation :** entre 11 et 18°C

#### ELEVAGE

**Soutirages :** non  
**Barriques :** 8 mois avec bâtonnages  
**Cuves :** thermo-régulées à 10°C  
**Collages :** Colle de poisson  
**Filtration :** stérile  
**Mise en bouteille :** A la propriété

#### RAPPORT D'ANALYSE

Caractéristique	Sucres Réducteurs g/l	Alcool % vol	Acidité Totale g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	Acidité Volatile g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	SO <sub>2</sub> Total mg/l	SO <sub>2</sub> Libre mg/l	pH
Chardonnay	7,9	9,4	3,70	0,32	114	33	3,29

#### NOTES DE DEGUSTATION:

Robe or clair. Nez plaisant de fruits mûrs notamment d'agrumes, notes grillées. Bouche charnue acidulée qui séduit par la netteté de ses arômes.

#### CONSEIL:

Boire frais 10°C. Accompagne parfaitement les apéritifs, les pâtes, les poissons, les coquillages.