



RÉTHORÉ DAVY
Vigneron en Val de Loire
PAYS DES MAUGES

Imagine Blanc de Blanc



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: Argileux

VINIFICATION/ELEVAGE:

Culture raisonnée. Vendanges mécaniques. Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Bâtonnage régulier, Débourage, Seconde fermentation en bouteille. Elevage en cuve inox thermo-régulée, Filtration légère, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier, Elevage sur lattes avant dégorgement.

DEGUSTATION:

OUIL: Couleur or jaune, bulles fines, reflets dorés.

NEZ: Aromatique, arômes de muguet, arômes de citron, arômes de pêche, arômes de vanille, arômes de brioche.

BOUCHE: Élégante, riche, tendre, longue persistance.

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: Clay

VINIFICATION/AGEING:

Rational cultivation. Mechanical harvesting. Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank, Pressing, Regular mixing, Settling, Second fermentation in bottle. Ageing in thermo-regulated stainless steel tank, Light filtration, Ageing on lees, Regular mixing, Ageing on slats before disgorging.

TASTING:

COLOUR: Yellow gold colour, fine bubbles, golden reflections.

NOSE: Aromatic, muguet flavours, lemon flavours, peach flavours, vanilla flavours, brioche flavours.

MOUTH: Elegant, rich, tender, long persistence.