

# Amandier Terre d'Ardèche



Ardèche  
Indication Géographique Protégée

« A l'unisson, le palais se révèle riche et long. Un vin harmonieux. »

Guide Hachette

« Nez pur, fruits blancs, notes florales, amande fraîche, onctueux, vif, bien équilibré en finesse »

Le Point – Octobre 2017



## CEPAGE :

Chardonnay

## TERROIR :

Le vignoble se situe sur les communes de Valvignères et Vogüé avec des sols de gravettes sur un terroir argilo-calcaire.

La chaleur du jour et la fraîcheur des nuits permet un bel épanouissement des Chardonnay.

## VINIFICATION :

Issus de sélections parcelaires avec un strict contrôle des rendements (45 hl/ha), un travail du sol, un effeuillage précis pour permettre au Chardonnay de mûrir avec un parfait état sanitaire.

Les raisins sont ramassés à maturité, aux heures les plus fraîches pour conserver leur vivacité.

Après un pressurage doux, les vins sont élevés à 50% sur lies en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant 12 mois.

## DESCRIPTION DU VIN :

Une robe or avec des reflets verts, brillante et limpide.

Un nez expressif de menthe et de vanille avec des notes de torréfaction et de beurre. D'une belle matière, ample et grasse, la bouche finit sur une belle fraîcheur.

## DEGUSTATION :

Il s'appréciera à l'apéritif et conviendra parfaitement avec des volailles, du poisson et les fromages de chèvre.

À servir à 12-14°.

## POTENTIEL DE GARDE :

3 à 5 ans.

## RECOMPENSES :

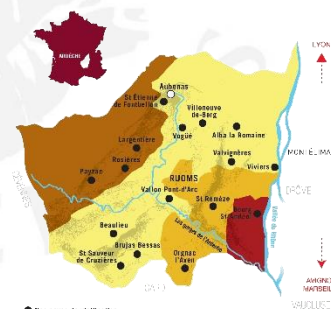
2017 : Or Prix Plaisir Bettane & Desseauve

2017 : Note 14/20 – Bettane & Desseauve

2017 : Note 16/20 – Le Point

2014 : Or Concours National des Vins IGP de France

2014 : 1 Etoile au Guide Hachette



VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com