



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

Chardonnay vinifié en amphore *Blanc sec - 2017*

généreux et puissant

Notre maitre de chai propose ici une cuvée confidentielle de 4000 bouteilles de Chardonnay vinifié en amphore, inspirée d'une méthode ancienne de vinification géorgienne, berceau historique de la viticulture. Conduite dans le plus grand respect du vin, elle favorise l'expression du fruit et du terroir.

Du vignoble à la cave

Cépages : Chardonnay

Sols / Terroirs : schistes

Type de vinification et particularités :

Après une vendange manuelle qui permet de ne sélectionner que le meilleur et un pressurage direct à l'abri de l'oxygène, la fermentation se déroule en amphore à température maîtrisée. Conduite dans le plus grand respect du vin, elle favorise l'expression du fruit et du terroir. L'utilisation de copeaux de chêne lors de la fermentation apporte de la complexité.

Elevage : 8 mois en amphore

Vignoble

Le Château la Varière est situé sur la commune de Vauchrézien, tout proche du fameux Château de Brissac. Notre domaine est entouré de ses vignes attenantes et de différents lots de parcelles dans les alentours. C'est la quête des meilleurs terroirs qui caractérise notre Château la Varière. Cette variété de terroirs permet d'ajouter de la complexité aux vins du château. L'assemblage des différents vins de chaque ilot ou parcelle est une des clefs de la réussite des cuvées de notre domaine. La culture de la vigne permet également de tirer la quintessence de chaque parcelle. La taille courte, l'enherbement important, les raisins proches du sols font partie des particularités qui nous permettent d'obtenir des maturités élevées pour les vins rouges et liquoreux.

La dégustation

Robe 
Jaune pâle

Nez 
Sur des notes beurrées typique d'un chardonnay ramassé à belle maturité

Bouche 
Rond et ample sur de belles notes vanillées

Du verre à l'assiette

Idéal avec des poissons en sauce, des coquilles saint Jacques ou en accompagnement de fromages frais ou doux

Température de service :
Entre 8 et 10 degrés

