

IGP Val de Loire Blanc

Chemins de la Hallopière



SITUATION : Situé sur les coteaux escarpés de Botz en Mauge en bordure de Loire, près de la corniche angevine, le Domaine de la Hallopière bénéficie d'une situation exceptionnelle.

TERROIR : Planté depuis une vingtaine d'année en cépage Chardonnay, par des vigneron amoureux de ce cépage, les vingt hectares de vignes s'expriment sur un terroir unique de schistes gréseux permettant un réchauffement rapide des sols et une maturation optimale des raisins.

VINIFICATION : Raisins récoltés à pleine maturité. Macération pelliculaire (20% de la vendange). Pressurage en douceur puis fermentation à température modérée afin de conserver le potentiel aromatique du raisin.

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines pendant 6 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Chardonnay 100%

SERVICE : Servi frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera apéritifs, coquillages farcis (pétoncles, palourdes), poissons (anguille), poissons fumés et carpaccios (saumon, bar, thon), viandes blanches et fromages (chèvres frais).



Robe or clair scintillante.



Élégant et raffiné, il révèle au nez, ses arômes intenses de fruits frais (poire, pêche), ses notes florales, une pointe caramel.



Bouche ronde, harmonieuse et fluide, marquée par un très bel équilibre. Finale fraîche et ronde, sur des notes de fruits blancs et d'agrumes.