SELECTION CAVISTE
2304, Des Crécerelles, Laval (Québec) H7L 5V4
Commandes & facturation : infocommande@bell.net
Tel • 450.963.7401 www.selectiocaviste.com

La Morandière Chardonnay 2025



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	La Morandière
Appellation	IGP Val de Loire
Région	
Couleur	Blanc
Intensité	Léger
Encépagement	100% Chardonnay
Viticulture	Raisonnée
Vinification	Vendanges mécaniques avec tri de la récolte. Pressurage direct et prolongé, suivi d'un débourbage statique. Fermentation spontanée en cuves inox avec les levures indigènes, pendant environ 20 jours à température contrôlée entre 12 et 13 °C. Utilisation limitée des intrants.
Sol	Sols argilo-limoneux
Élevage	Inox
Ce qui le rend unique	Issu d'une parcelle de Chardonnay plantée en 1990, ce vin reflète la philosophie d'Alexandre Déramé : produire des vins droits, authentiques et digestes, avec un minimum d'interventions. Fermenté avec les levures indigènes et élevé exclusivement en cuve inox, il privilégie la fraîcheur, la pureté du fruit et l'expression naturelle du terroir ligérien.