



## PIEMONTE DOC CHARDONNAY “Rien Pareil”

**LIEU:** Castelnuovo Don Bosco

**CÉPAGE:** 95 % Chardonnay 5% Sauvignon

**ALTITUDE:** 300 m

**TERRAIN:** A pH légèrement acide fortement argileux et ferreux avec la présence d'argiles rouges.

**EXPOSITION:** Sud/Est

**RENDEMENT PAR HECTARE:** 70 q

**MODE DE CONDUITE:** Treille en taille Guyot

**VINIFICATION:** Vendange manuelle tardive, pressurage doux avec l'addition de neige carbonique et macération à froid pendant 24-48 heures, fermentation en cuve d'acier à très basse température.  
Fermentation malolactique à 50%.

**AFFINAGE:** En cuve d'acier jusqu'à février et 1 mois en bouteille.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 8-10°C

**ACCOMPAGNEMENT:** Pouvant accompagner parfaitement les plats végétariens et à base de poisson.

