

Fou de Chêne

Urfé

INFORMATION

Appellation : Loire
Volcanique

Cépage : chardonnay

Alcool : 12,5%

Certification : Vin
biologique et Biodynamique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Pressurage
direct, levures indigènes,
fermentation et élevage d'un
an en foudres et barriques de
500 litres.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l, 3 l

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole :
Commune de Villemontais

Surface : 2ha

Type de sol :
argilo-granitique

Climat : continental

DÉGUSTATION

Œil : brillant, reflets or pale

Nez : arômes de fleurs
blanches et de fruits

Bouche : bouche onctueuse,
sur la fraîcheur et la matière,
arômes de fleurs et de fruits,
belle fraîcheur minérale en
finale

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 7°C

Accords mets et vins :
Coquilles St Jacques, sole
meunière, fromages, apéritif

Garde : jusqu'à 10 ans