



# Chardonnay, 2024

Château La Lieue  
FRANCE, PROVENCE, IGP DU VAR

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Environ 16 ans
RENDEMENTS	28 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,1 g/l
SUPERFICIE	73,85 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes sont réparties sur 3 sites de culture: à l'est, à l'ouest et au sud de la commune Brignoles
GÉOLOGIE DU SOL	Terre très fine de type sablonneux
VINIFICATION	Vendange mécanique, de nuit. Macération pelliculaire. Pressurage pneumatique. Débourage entre 10° et 12°C. Levurage non-systématique. Fermentation alcoolique à une température de 16°C. Pas de fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	2 à 3 soutirages en gardant les lies les plus fines. Collage avant filtration finale à la mise en bouteille.

CODE SAQ  
10884655

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
22.55 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Château La Lieue est situé à mi-chemin entre Aix-en-Provence et Saint-Tropez, au coeur d'une charmante petite vallée parcourue par la voie Aurélienne. Le domaine comporte 300 hectares agréablement vallonnés, constitués en partie d'une forêt typiquement provençale (chênes, pins parasols, genévriers). Cinq générations de viticulteurs et de savoir-faire se transmettent cette même terre unique, où la nature à tous ses droits. La situation géographique induit des amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit, gage d'une maturation des raisins lente et progressive mêlant harmonieusement chaleur et consistance à fraîcheur et délicate acidité. Chez La Lieue, la culture biologique est reine. Voilà une noble philosophie de travail pour mettre en avant les qualités naturelles d'un terroir de caractère.