

# Cuvée Penser Nature Le Chardonnay



VIN BLANC SEC

Les arômes du Penser Nature Le Chardonnay dévoilent des **notes intenses de fruits à chair blanche, de fleurs blanches** et une touche minérale caractéristique.



**Sol** : Schisteux



**Cépage** : Chardonnay blanc



**Élevage / vinification** : Élevage en cuve inox



## Vue

Robe élégante et lumineuse.



## Nez

Intensité aromatique marquée, mêlant des arômes de fruits blancs à une minéralité distincte.



## Bouche

Puissant, offrant un bel équilibre entre l'expression aromatique intense du Chardonnay et une minéralité bien présente, apportant de la tension. La finale est persistante, laissant une empreinte durable sur le palais.



75 CL

12 % VOL

Sulfites : 125 mg/L



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
10°C



**Potentiel de garde**  
0 à 2 ans

## Accords mets et vin

La cuvée Penser Nature le Chardonnay s'accorde parfaitement avec le poisson grillé. L'intensité aromatique et la minéralité de ce vin bio se marient à merveille avec la saveur délicate et légèrement iodée du poisson, pour une expérience gustative harmonieuse et savoureuse.



**Apéritif**



**Poissons**



**Fromages**

## À propos de la cuvée Penser Nature Le Chardonnay

Le Penser Nature Le Chardonnay est **un vin emblématique**, véritable incarnation de la **rencontre entre le Chardonnay et le terroir unique d'Anjou**. Baigné dans un sol de sable argileux micacé sur schiste, ce vin 100% Chardonnay a su, en effet, tirer le meilleur de son environnement pour développer **un profil aromatique distinct et complexe**.

### Entre tradition et nature : la magie du chardonnay d'Anjou

En suivant les **méthodes artisanales respectueuses du fruit**, la vinification de cette cuvée se réalise avec un soin particulier. Grâce à une récolte manuelle et un élevage en cuve inox, chaque grain de Chardonnay conserve, par conséquent, toute sa finesse aromatique et sa vivacité. Cela donne **une expression pure et authentique du cépage**.

### Une symphonie de saveurs, purement naturelle

Dès la première gorgée, cette cuvée révèle **un caractère puissant mais équilibré**. Les notes aromatiques intenses se conjuguent avec une minéralité précise. Cela crée, ainsi, **une harmonie gustative** qui réjouit le palais et invite indéniablement à la dégustation.

### Quand la nature inspire les accords parfaits

Grâce à son élégance et son expressivité, le Penser Nature Le Chardonnay **se marie avec une grande variété de mets**. Des apéritifs aux fromages en passant par le poisson grillé, ce vin apporte, par conséquent, à vos plats une dimension gourmande et sophistiquée.

### Un chardonnay pour les amateurs de vins bio

Produisant **seulement 800 bouteilles par an**, la cuvée Penser Nature Le Chardonnay s'inscrit comme un trésor pour les amateurs de vins bios. Avec un bouchon technique et une absence de nécessité de garde, ce vin vous offre, ainsi, une flexibilité optimale pour profiter de son **bouquet riche et envoûtant**.