



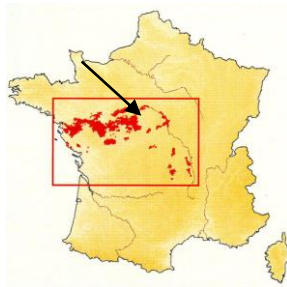
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Vin de France
Le voleur de chardonnay

Producteur : Gérard Depardieu
<https://www.chateaudetigne.com/>



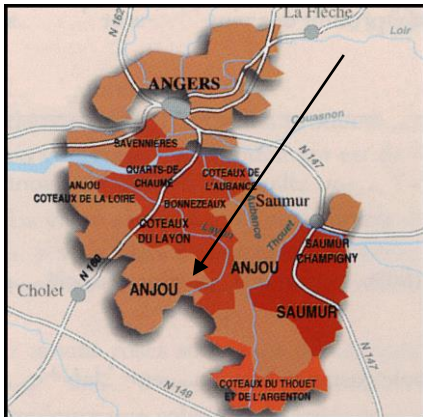
Région
Val de Loire

Sous région
Anjou

Situation géographique
 Entre Angers et Saumur

Millésime

Note :



Principaux cépages

Chardonnay

Terroir

Les sols, peu profonds, sont composés de schistes gréseux, de filons volcaniques et de sables éoliens.

Climat

Océanique tempéré

Observations

- Les vins de France font partie des vins sans indication d'origine. On y trouve de tout, du meilleur comme du pire alors attention.
- En passe de devenir IGP Val de Loire.
- Age moyen de la vigne : 20 ans.
- C'est quand les écureuils viennent « voler » le chardonnay sur la vigne qu'il est temps de vendanger d'où le nom.
- Potentiel de garde : 2 à 3 ans.
- Température de service de 8 à 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant **Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

| | | |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts fruits | <input type="checkbox"/> |

Originalité

Servez le sur une lotte sauce au vin correspondant ou sur une Saint Jacques finement escalopée.

Remarque :

C'est en 1989 que Monsieur Gérard Depardieu fait l'acquisition du Château Tigné pour la modique somme de 500 000 €. Il est à noter également que l'adresse du château est 1^{er} rue Jean Carmet à Tigné. Il s'est associé avec Mr Magrez, puissant homme d'affaire dans le monde viticole sur d'autres domaines en fondant la société Les clés du terroir.

La dénomination « Vin de France » (VDF) a été créée en 2009 dans le cadre de l'organisation commune du marché du vin en Europe, remplaçant la mention « Vin de Table ». Les VDF sont également désignés en tant que « vin sans indication géographique » (VSIG). Tout vin produit en France qui n'est pas accueilli par une appellation d'origine protégée (AOP, les anciens AOC) ou par une indication géographique protégée (IGP, les anciens Vin de Pays) est donc par définition un VDF.

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve acier inoxydable à basse température sous protection de glace carbonique pour exprimer au mieux les arômes fruités de la vendange suivie d'une fermentation malolactique partielle ou totale selon les années.