

CHENIN

IGP VAL DE LOIRE



REGION

VAL DE LOIRE



CEPAGE

CHENIN



GARDE

4 ANS



TERROIR

NOTRE CHENIN S'EXPRIME SUR UNE SURFACE DE 1,5 HA ET BÉNÉFICIE D'UNE EXPOSITION LUI PERMETTANT UNE MATURITÉ OPTIMALE. LES TERROIRS D'ARGILES ET DE SABLES PERMETTENT D'ACCENTUER LA MINÉRALITÉ ET LA TYPICITÉ FRUITÉE DU CHENIN BLANC. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 25 ANS.



VINIFICATION

VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVE INOX. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ PENDANT 6 MOIS MINIMUM AVANT SA MISE EN BOUTEILLE.



DEGUSTATION

UNE ROBE OCRE, UN NEZ D'AMANDES GRILLÉES SUR DES NOTES ACIDULÉES. LA BOUCHE EST COMPLEXE, GOURMANDE AVEC UNE BELLE MINÉRALITÉ.



ACCORD METS ET VINS

SALADE DE POULET FAÇON ASIATIQUE, BOUCHÉES A LA REINE, RAGOUT, POULPE GRILLÉ, PALOURDE A LA SAUCE CRÈME, GAMBAS EN SAUCE COCO, PÂTE À LA CARBONARA, QUICHE LORRAINE. ACCOMPAGNE À MERVEILLE DES DESSERTS AVEC UNE STRUCTURE LÉGÈRE COMME PAR EXEMPLE UNE MOUSSE AU CHOCOLAT.

TEMPERATURE DE SERVICE: 8° - 10°