

CHENIN

Vin de France

2019

Equilibré et fruité

« UN CHENIN ÉQUILIBRÉ : FRUITÉ AVEC DE LA VIVACITÉ »

Le Val de Loire offre des terroirs remarquablement variés et riches. Favorisée par un climat globalement tempéré, la région produit la plus grande diversité de vins au monde avec une diversité et une expression des cépages inégalés. Pour vous offrir des vins expressifs sur le fruit, nos œnologues apportent un soin particulier à la vinification sans ajouter d'artifice.

Ce Chenin offre les arômes d'agrumes et de fruits exotiques d'un raisin bien mûr ainsi qu'une belle vivacité.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : 100% Chenin

Type de vinification et particularités :

Le moût obtenu après pressurage est laissé pendant une dizaine de jours à basse température au contact des bourbes (résidus de peau, de pépins et de rafles) qui amènent au vin, arômes et rondeur. Après l'élimination de ces résidus, la fermentation est conduite à une température de 18/19°C pour révéler toute l'expression des notes de fruits exotiques caractéristiques du cépage. L'élevage sur lie apporte de la rondeur.

Temps d'élevage : 6 mois sur lies fines

Sucres résiduels : < 3 gr/L

VIGNOBLE

C'est dans le Sud saumurois, proche du Vaudelnay que les vignes de ce Chenin s'épanouissent. Plantées sur des sols argilo-calcaires, elles bénéficient de conditions optimales à la maturation de raisin de qualité. La structure et la porosité du sous-sol crayeux de tuffeau assure un apport en eau modéré et régulier à la vigne. Elle s'enracine alors en profondeur pour absorber l'eau et les minéraux nécessaires à son développement. Les parcelles argilo-calcaires donnent des vins bien équilibrés, associant une bonne maturité des baies tout en gardant une belle acidité.

LA DÉGUSTATION

ROBE

Jaune pâle



NEZ

Expressif sur des notes d'agrumes (pamplemousse et citron vert)



BOUCHE

Vive et équilibrée sur des arômes de fruits exotiques



DU VERRE À L'ASSIETTE

Idéal avec des fruits de mer, des poissons en sauce, des volailles ou encore du fromage

Température de service :
8 à 10°C

Temps de garde :
3 ans

