

Cépages de Loire Chenin 2022

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Jaune pâle avec des reflets verts

NEZ :

Notes fermentaires et citronnées

BOUCHE :

Vivacité en attaque avec de délicates notes d'agrumes et une belle longueur en finale

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

Apéritif
Fruits de mer
Desserts sucrés

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Blanc sec

CÉPAGE : Chenin

VINIFICATION : Pressurage direct et débourbage soigné. Transfert sous gaz neutre (inertage) et fermentation en cuve inox à l'abri de l'oxydation

TEMPS D'ÉLEVAGE : Soutirage rapide après fermentation pour conserver la fraîcheur

ALCOOL : 11% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : <3

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885

