



Complices de Loire

CLAIR DE LUNE

AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CHENIN BLANC



GARDE
6 ANS



TERROIR

LA VIGNE EST PLANTÉE DANS DES SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE SILEX EN SURFACE AVEC UN SOUS-SOL CALCAIRE. LE SOUS-SOL ÉQUILIBRE PARFAITEMENT L'EAU ET LES RESSOURCES MINÉRALES, TANDIS QUE LE SILEX EN SURFACE FAVORISE LE RÉCHAUFFEMENT DU SOL. CES CONDITIONS PARFAITES PERMETTENT AU CHENIN BLANC DE SE DÉVELOPPER ET D'ATTEINDRE UNE MATURITÉ ÉLEVÉE ET DE CONSERVER MINÉRALITÉ ET ACIDITÉ POUR L'ÉLABORATION DE VINS DE HAUTE QUALITÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

LA VINIFICATION EST PARTIELLEMENT RÉALISÉE EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS. LE RESTE DU VOLUME EST VINIFIÉ EN CUVE INOX. CETTE VINIFICATION VA PERMETTRE D'APPORTER DU GRAS ET DE LA SUCROSITÉ AU VIN. IL SERA PAR LA SUITE ÉLEVÉ SUR SES LIES DURANT MINIMUM 8 MOIS, AVEC UN BATTONAGE RÉGULIER POUR LUI APPORTER ENCORE PLUS DE RONDEUR ET DE LONGUEUR EN BOUCHE.



DÉGUSTATION

ON OBSERVE UNE COULEUR JAUNE VIF AVEC DES NOTES DORÉES ET UN NEZ TRÈS AROMATIQUE AUX ARÔMES FLORAUX (TILLEUL, ACACIA) ET DE PÊCHE, DE POIRE ET DE COING AVEC DES REMARQUABLES NOTES MINÉRALES. SA BOUCHE EST GOURMANDE À SOUHAIT.



ACCORDS METS ET VINS

CE VIN SERA PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ AVEC UNE CUISINE AFRICAINE, DES HOMARDS CHAUDS, DES COQUILLES SAINT-JACQUES FLAMBÉES AU COGNAC OU ENCORE AVEC UNE TARTE À LA POIRE.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°



WINEENTHUSIAST

WWW.COMPLICESDELOIRE.COM

