

# 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, 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 RÉALISÉE 50% EN CUVES INOX ET 50% EN BARRIQUES. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES PENDANT 8 MOIS AFIN D'OBTENIR UNE EXPRESSION À LA FOIS ÉCLATANTE ET COMPLEXE.



**DÉGUSTATION**

ON OBSERVE UNE COULEUR JAUNE VIF AVEC DES NOTES DORÉES ET UN NEZ TRÈS AROMATIQUE AUX ARÔMES FLORAUX (TILLEUL, ACACIA) 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

