



REGION

VAL DE LOIRE



CÉPAGE

CHENIN BLANC



GARDE

3 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES AU BORD DE LA VALLÉE, OÙ LE CLIMAT TEMPÉRÉ RÉCHAUFFE LE SOL RAPIDEMENT SOUS L'INFLUENCE OCÉANIQUE. LE SOL A UNE TEXTURE ARGILEUSE SUR UNE ROCHE MÈRE CALCAIRE. CETTE COMBINAISON APORTE FRUIT ET RONDEUR AU VIN.



VINIFICATION

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT, EN CUVE INOX ET À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 15°C. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ SUR SES LIES AFIN DE LUI APPORTER RONDEUR ET STRUCTURE PENDANT 7 MOIS MINIMUM AVANT LA PREMIÈRE MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

CE VIN A UNE COULEUR DORÉE AUX NOTES FLORALES (ACACIA) ET D'AGRUMES (PAMPLEMOUSSE, CITRON) QUI APPORTENT UNE BOUCHE VOLUMINEUSE ET GOURMANDE, MARQUÉE PAR DES NOTES DE FRUITS BLANCS CONFITS (PÊCHE). CETTE ACIDITÉ PERSISTANTE RENFORCE LA FRAÎCHEUR DE CE VIN, IL VOUS DONNERA UN RÉEL PLAISIR LORS DE LA DÉGUSTATION.



ACCORDS METS ET VINS

CE VIN SERA APPRÉCIÉ AVEC LA CUISINE CARIBÉENNE ET LA CUISINE ASIATIQUE. LES FRUITS DE MER, LA MANGUE, LE CAMEMBERT AUX TRUFFES ET CERTAINS DESSERTS COMME LE CRUMBLE À LA PÊCHE OU LA TARTE TATIN PEUVENT AUSSI TRÈS BIEN ACCOMPAGNER CE VIN.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°

