



REGION

VIN DE FRANCE



CÉPAGE

CHENIN BLANC



GARDE

3 ANS



TERROIR

CE CHENIN BLANC PROVIENT DE PARCELLES SITUÉES SUR DES SOLS ARGILEUX. CE TYPE DE SOL FAVORISE UNE BONNE RÉTENTION D'EAU ET PERMET D'OBTENIR UN VIN ÉQUILIBRÉ, AUX ARÔMES DE FRUITS MÛRS ET À LA TEXTURE SOUPLE.



VINIFICATION

LA VINIFICATION EST RÉALISÉE EN CUVE INOX AFIN DE PRÉSERVER LE PROFIL AROMATIQUE ET LA FRAÎCHEUR DU CHENIN. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ SUR LIES FINES EN CUVE INOX PENDANT UN MINIMUM DE 6 MOIS AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

ROBE LIMPIDE ET BRILLANTE. NEZ EXPRESSIF AUX ARÔMES DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES. EN BOUCHE, L'ATTAQUE EST VIVE, SOUTENUE PAR UNE BELLE ACIDITÉ QUI APPORTE TENSION ET FRAÎCHEUR. LA FINALE EST LONGUE ET PERSISTANTE.



ACCORDS METS ET VIN

CE VIN S'ACCORDE PARFAITEMENT AVEC UNE SALADE DE CHÈVRE CHAUD, UN CEVICHE DE POISSON BLANC, UN TARTARE DE SAUMON OU UNE TERRINE DE LÉGUMES GRILLÉS. IL ACCOMPAGNE AUSSI TRÈS BIEN UN RISOTTO AUX ASPERGES, UNE BLANQUETTE DE VEAU OU UN CURRY DOUX DE POULET. IL PEUT ÉGALEMENT SE MARIER À CERTAINS DESSERTS LÉGERS COMME UNE TARTE AU CITRON OU UNE PANNA COTTA À LA VANILLE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°

