

Au Bout Du Chenin

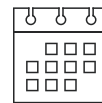
AOP Chinon Blanc



Région
Val de Loire



Cépage
Chenin



Millésime
2022



Terroir

Ce vin est issu d'un coteau argilo-limoneux avec une forte présence de silex. Le rendement est de 35hl/ha environ, les vignes ont une dizaine d'années.



Vinification

Les raisins sont triés avant le pressurage, la fermentation alcoolique se déroule en cuve et en fût uniquement avec les levures indigènes. Le vin est ensuite élevé en cuve (3/4 du volume) et en fût de 400L (1/4 du volume) sur ses lies fines durant minimum 7 mois



Dégustation

La robe or pale, offre un nez minéral sur des notes de fruits jaunes. La bouche est longue, marquée par la minéralité et la fraîcheur.



Accords mets et vin

Ce vin accompagnera parfaitement des huîtres, des asperges au jambon cru ou encore une blanquette de lotte.

Temps de garde : 5 ans

