

100 % PUR BLANC 2025



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Ce Chinon Blanc est une cuvée issue de l'assemblage de terroirs silex et calcaires dont un parcelle en conversion bio

Le nez est très aromatique, sur des arômes d'agrumes. L'attaque est franche et vive. La bouche, équilibrée, présente une belle structure .

Accords mets et vins

Apéritif, salade estivale, poisson grillé, fromage de chèvre frais.

Détails

Dégustation

Robe : Jaune clair

Nez : Fruité

Bouche : Fraîche et d' une structure moyenne

Finale : Acidulé

Garde : 3 ans

Température de service : 8 degrés

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire

Cépage : 100 % Chenin

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie conversion

Vinification : Pressurage direct

Elevage : Cuve béton 30 HL



Plaisirs du vin
Cahors