

Le Saut au Loup Blanc

AOC Chinon Blanc
Millésime : 2019
Cépage : 100% Chenin

Terroir :

Sur un coteau d'argile à silex.
Age des vignes : 25 ans.



Vinification :

Vendanges manuelles. La vinification est faite en fûts de 225 litres et 300 litres, avec un élevage sur lies fines entre 6 et 9 mois.

Analyses:

Degré alcoolique : 14° - pH : 3.22 - Sucres résiduels : 1.1g/L -
SO2 total : 53mg/L

Dégustation :

L'œil : Belle robe dorée, limpide.

Le nez : notes de fleurs blanches, de coing, légèrement vanillé.

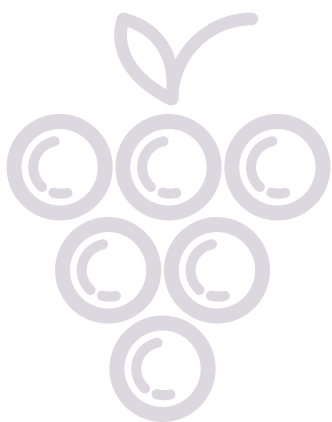
La bouche : fraîche et riche.

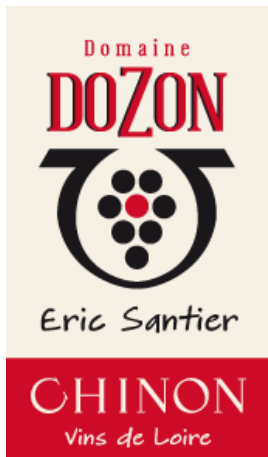
Conseils :

Température de service : 8°C-10 °C.

Accords met/vin : noix de saint jacques poilées, poissons avec des sauces citronnées, viandes blanches, fromages de chèvre.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans.





Le Saut au Loup Blanc

AOC Chinon Blanc/ White wine
Vintage : 2019
Grape variety : 100% Chenin



Terroir :

Argillaceous and siliceous hillsides,
on the left bank of AOC Chinon.
Age of the vines : 25 years.

Winemaking process :

Manual harvest. Vinification takes place in wooden casks of 600 and 300 liters and the wine is matured on the lees for 6 to 9 months.

Technical notes:

Degree of alcohol : 14 ° - pH : 3.22 - Remaining sugar : 1.1 g/L -
SO2 total : 53mg/L

Tasting notes :

Appearance: gold coloured robe, clear.

Nose : notes of white flowers, of quince, slightly vanillary aromas.

Palate : fresh and rich.

Serving suggestions :

Ideal temperature : 8°C-10 °C (46-50°F).

Perfect pairing: : scallops pan fried, fishes with lemon sauce, white meats, goat cheeses.

Enjoy now and through 8 to 10 years

