



Blanc

AOC Chinon Blanc

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Terroir : Sur un coteau d'argile à silex

Age des vignes : 25 ans

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

Analyses :

- Acidité totale : 4,8 g/L H₂SO₄
- pH : 3.13
- Degré alcoolique : 13%
- Sucres résiduels : 0,3g/L

Commentaires de dégustation :

- L'oeil : 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 à 10 °C
- Accords met/vin : noix de saint jacques poilées, poissons avec des sauces citronnées, viandes blanches, fromages de chèvre.

