

Chenin | 2015

Implanté sur les sols argilo-calcaires typiques de Marçay, ce Chenin élevé 18 mois sous terre offre de belles notes de fruits de la passion, mirabelle, fleurs d'accacia accompagné par une belle salinité en fin de bouche.



Dans la vigne :

Sol : argilo-calcaire.

Localisation : Terroir de Marçay.

Cépage : Chenin blanc 100%.

Age des vignes : 35 ans.

Au chai :

Fermentation : Pressurage des grappes entières, puis fermentation alcoolique complète de 10 mois en barrique.

Elevage : 18 mois de barrique en cave puis stockage des bouteilles en cave de tuffeau 6 mois avant la présentation de ce millésime.

Dégustation :

Couleur : Jaune vif, soutenu, aux reflets dorés.

Nez : Nez délicat de miel, de fruits de la passion, Mirabelle. .

Bouche : Un début de bouche riche et soyeux, accompagné de notes de fruits de la passion, miel, fleurs d'accacia. Une belle salinité de terroir vient prolonger la rondeur de ce vin pour créer une finale persistante et harmonieuse .

Suggestion : Décanter ou ouvrir la bouteille 2 heures avant de servir à 13°C. A servir sur viandes blanches, poissons gras, fromages de chèvre.