PASCAL AVRIL
VIGNERON

Chenin 2022

« Ce Chenin fermenté et élevé en barriques pendant 12 mois offre de magnifiques notes d'agrumes, fruits de la passion prolongés par certains arômes de fleurs de fleurs blanches comme l'acacia.»





Sol: argilo-calcaire.

Lieu: sur le plateau du Château de Marçay.

Cépage: 100% Chenin.

Age des vignes: 38 ans.

Fermentation: pressurage lent et doux avant une clarification naturelle du jus. Entonnage le lendemain dans notre cave de tuffeau.

Elevage: 12 mois en barriques.
Filtration dégrossissante. Mise en bouteilles puis stockage en cave.

Couleur: jaune doré.

Nez: mirabelle, miel d'acacia.

Bouche: belle rondeur en bouche avec des notes de mangues, fleurs de sureau, le tout prolongé par des saveurs d'agrumes en fin de bouche.

Suggestion: avec tout les poissons, fromages ou sur une tarte au citron.

Potentiel de garde: 15 ans et plus.

DOMAINE DE TOURAINE - Pascal Avril
5, Touraine 37500 LIGRE FRANCE Tel.: +33 (0)2 47 93 46 92 e-mail: domainetouraine@gmail.com
www.domaine-de-touraine.fr