

Collection Chenin 2015

Sec édition limitée




Appellation Touraine Amboise


Catégorie Blanc **Type** sec

 **Cépages** 100% Chenin

Le Terroir


 - Situation Parcelle des Pierres
- Sol Argilo limono sableux
(sol brun du quaternaire)

Conduite du Vignoble

 Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras)
Taille gobelet sur palissage

Récolte, Vignification et élevage


Vendanges réalisées manuellement.
Cette technique permet de ne récolter que les raisins à maturité parfaite.

 Pressurage lent des grappes entières avec un pressoir pneumatique.
Les fermentations alcooliques se font en fûts de 300l à basse température pendant environ 45 jours. Elevage 12 mois en barriques de 300 litres

Garde De 3 à 7 ans



Accord mets/vin

 Vin d'une belle longueur en bouche, gras, rond.
Il accompagnera vos poissons en sauces légèrement relevées, peut être servi également avec une volaille en cocotte

 **Servir à 12° Vous pouvez Carafier**

Conditionnement


Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise


Catégorie White **Type** dry

 **Grape variety** 100% Chenin

Terroir


 · Location « La Touche » wine plot
- Soil Sandy-clay limestone plateau
(brown soil of the quaternary)

Vineyard operation :

 Reasoned viticulture with natural grassing (ray gras).
Gobelet pruning on trellising

Harvest, vinification and breeding :


Harvest made manually.
This technique makes it possible to harvest only the grapes at perfect maturity.

 Slow pressing of whole bunches with a pneumatic press.
Alcoholic fermentations are made in 300l barrels at low temperature for about 45 days. Aging 12 months in barrels of 300 liters

Wine keeping 3 to 7 years



Food and wine pairing

 Wine of a good length in mouth, fat, round.
It will accompany your fish in sauces slightly spiced, can be served also with a poultry casserole

 **Serve at 12°C, you can decanter this wine**

Packaging

bottles of 75cl